

# Lou Prince / Domaine du Prince



TROUVAILLES  
DE FRANCE

<b>Herkunft:</b>	Vincent Rive d'Olt / AOP Cahors (Süd-Westen)
<b>Traubensorten:</b>	100 % Malbec (Cot) / (ca. 35-jährige Rebstöcke) <b>(Agriculture raisonnée, Label HVE)</b>
<b>Ertrag:</b>	40 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	während Minimum 36 Monaten in neuen Barriques.
<b>Produktion:</b>	limitierte Auflage von nur ca. 8'000 Flaschen jährlich!
<b>Auszeichnung:</b>	<b>Decanter World Wine Award: Médaille d'Argent!</b>
<b>Lagerfähigkeit:</b>	5 – 15 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl, 150 cl



## Degustation

### Auge:

Purpurrote dunkle Farbe, versetzt mit schwarzen Reflexen.

### Nase:

Das Bouquet ist ein Abbild der verschiedenen Rottöne und genauso intensiv und kräftig. Getragen von einem Bett schwarzer Früchte, sind Kaffee- und Mokka-Aromen dominant, werden jedoch von einem Likör roter Früchte wie Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren versüsst. Dazu der Duft von Tee, Blüten, Süssholz und Havanna-Zigarre unterstützen diesen kräftigen Wein.

### Mund:

Der «Lou Prince» ist das Flaggschiff der Domaine du Prince! Mit nur wenigen Flaschen veredelt er seine Abfüllung. Es beginnt bei der fast violett-schwarzen Farbe – diese Konzentration der Farben widerspiegelt sich auch im Gaumen: diese unglaubliche Vielfalt an Aromen hat die Familie Jouves wunderbar zu einer absoluten Trouvaille vereint. Die Gegensätze der schweren, kräftigen Fruchtaromen zu den leichteren Blüten-, Süssholz- und Tee-Noten, um dem Gaumen dann mit den Kakao-Kaffee- und Rauchnoten nochmals herauszufordern, ist Winzerkunst auf hohem Niveau. Es lohnt sich, diesem eleganten und herrlichen Wein noch Zeit zu geben, um zu reifen und das Zusammenspiel dieser vielfältigen Aromen perfekt zu vereinen. Die spürbaren Tannine dürfen so auch noch ein wenig weicher werden. Die spezielle Aufmachung mit dem Wachsverschluss bekräftigt diesen aussergewöhnlichen Wein, der 18 Monate im Fass ausgebaut wurde, in seinem Auftritt. Gönnen Sie sich unbedingt diesen Malbec der Familie Jouves. Man spürt in jedem ihrer Malbec-Weine die Passion und das tiefe Verständnis für diese Traubensorte. Sie werden jeden Schluck davon geniessen!

### Philosophie écoresponsable:

**Pour la qualité**, nos choix se sont portés vers une vinification dans la tradition, nous n'utilisons pas de levure ni d'additif aromatique. Pour nos vins élevés en barriques, nous n'utilisons que de véritables fûts de chêne (pas de copeaux aromatisés ou non).

**Pour le respect de l'environnement**, nous avons choisi de privilégier un traitement respectueux sur le long terme de nos parcelles (utilisation de produits sans CMR et réduction d'apport de cuivre), des aménagements techniques de protection des sols (aire de lavage homologuée, enherbement, engrais verts, fumure produite sur notre ferme). Et cette démarche est récompensée par la certification **HVE (Haute Valeur Environnementale)**.

### Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild, kandierter Ente oder Gans oder einem schönen Käseteller.

**«Se déguste avec les plats de gibiers, de viandes rouges, de confits d'oies ou de canard et de fromage.»**

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt 1 – 2 Stunden vor Genuss karaffieren!