SAUMUR CHAMPIGNY

DOMAINE DE
ROCHE VILLE

Le Prince

Localisation / Location :
Au pied de l'église médiévale de Parnay, sur le coteau de Loire
Just next to the medieval church of Parnay, on the sloping banks of the Loire

Cepage / Grape variety :
100% Cabernet Franc.

Terroir :
Argilo calcaire du Turonien Supérieur. Exposition sud - sud ouest
Calcareous clay from the late Turonian period. South-Southwest exposed

Recolte / Harvest :
Vendange à maturité optimale. Faible rendement de 45 Hl / Ha.
Harvest at optimal maturity, low yield: 45 hectoliters per hectare.

Vinification et Elevage / Vinification and ageing :
Macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse température. Elevage en cuve inox de 9 à 12 mois.
Cold, pre-fermentation maceration, low temperature fermentation. Aged 9 to 12 months in stainless steel vat.

Degustation / Tasting notes :
Sa vinification permet de conserver tous ses arômes de baies rouges et noires (framboise, cassis, ...) associés à des nuances finement épicées. Ses tanins légers lui confèrent une bouche particulièrement veloutée, déjà structurée, tout en gardant une fraîcheur très agréable.
The vinification process retains all the aromas of red and black fruits (blackcurrant, raspberries, etc...) together with delicate spicy notes. It is a lively and pleasant fresh wine, while the light tannins give it a velvety, already structured mouth. A wonderful harmony of delicacy and elegance.

Conseil du Vigneron / The Winegrower's advice :
Le Prince, vin de convivialité et d'harmonie , agrémentera élégamment vos repas entre amis. A servir entre 14 et 16° C.
Serve between 14 and 16° C. A wine suited to all convivial occasions, fits exceptionnaly well with cold, white or red meat and cheese.

Garde / Laying down :
Splendide dans sa jeunesse, il se gardera néanmoins plus de 5 ans dans une bonne cave.
Excellent when young, can be kept for over 5 years in a good cellar.

9 route des Vins - 49730 Parnay
Tél. 06 77 51 23 68
Fax 02 41 52 44 32
www.domainederocheville.fr