



## 2018 Château de St Louans Rouge

Chinon AOC Clos du Pin, Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Cabernet Franc auf höchstem Niveau

**Beschreibung:**

Ein Wein mit grossartigem Potenzial zur weiteren Reife und Verfeinerung auf der Flasche. Stark limitiert aufgrund der Mini-Menge, die von diesem Grand Cru der Loire jeweils erzeugt wird.

**Degustationsnotiz:**

Kraftvolles, dunkles Purpur, im Duft viel schwarze und rote Beeren mit einer Auswahl an Gewürzen und subtilen Röstaromen der Barriquen. Am Gaumen vollmundig, samtig, mit feinsten Tanninen und umwerfender Frucht schwarzer Kirschen und anderen Beerenfrüchten. Cabernet Franc vom Feinsten, aus einer der absolut besten Parzellen in Chinon, gewaltige Tiefe, Komplexität und Mundfülle aus über 80jährigen Rebstöcken.

**Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Loire
<b>Produzent:</b>	Baudry-Dutour
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0522818

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Château de St Louans Rouge**

Chinon AOC Clos du Pin

Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.