



Château de St Louans Rouge

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

Le summum du Cabernet Franc

Beschreibung:

Un vin avec un grand potentiel de maturation et d'affinage en bouteille. Fortement limité en raison de la mini-quantité produite par ce grand cru de la Loire.

Degustationsnotiz:

Pourpre foncé puissant, au nez beaucoup de baies noires et rouges avec une sélection d'épices et de subtils arômes grillés des barriques. En bouche, corsé, velouté, avec des tanins très fins et un fruité époustouflant de cerises noires et autres baies. Le meilleur cabernet franc, issu d'une des meilleures parcelles de Chinon, d'une profondeur, d'une complexité et d'un volume en bouche énormes, provenant de vignes de plus de 80 ans.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Produzent: Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): Cabernet Franc

Artikelnummer: 0522820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de St Louans Rouge

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

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.