



Château de St Louans Rouge

Chinon AOC, 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. Les baies noires et rouges dominent le nez aux nuances d'épices et aux subtils arômes toastés de barrique. En bouche, il est puissant et velouté, avec des tannins très fins et d'incroyables arômes fruités de cerises noires et de baies. Le Cabernet Franc à son apogée, auquel des vignes de plus de 80 ans des meilleures parcelles de Chinon apportent complexité, profondeur et amplitude.

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:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Produzent: Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 100% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0522816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de St Louans Rouge

Chinon AOC

Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2036
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.