



Château de St Louans Blanc

Chinon AOC Clos des Aubuis, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Un Chenin Blanc de classe mondiale

Beschreibung:

Ein kraftvoller und finessenreicher Chenin Blanc von Christophe Baudry und Jean-Martin Dutour, aus einer der besten Lagen von Chinon. Die Rebstöcke wachsen hier auf dünnem Kalkstein mit sandiger Textur, der sich schnell erwärmt und dadurch die Trauben eine ausgezeichnete Reife erreichen lässt. Nach der von Hand durchgeführten Lese erfolgt ein zwölfmonatiger Ausbau im Barrique.

Degustationsnotiz:

Jaune doré puissant. Un soupçon d'amandes grillées vient agrémenter le délicat bouquet de fruits exotiques, miel de fleurs et clou de girofle. Riche, charnu et complexe, à la fois très élégant et d'une grande intensité, il offre tout ce que l'on attend d'un grand vin blanc issu de Chenin Blanc avec ses arômes d'ananas et autres fruits exotiques, de brioche grillée et de melon, sur une finale longue et persistante.

Accompagne idéalement:

Il accompagne particulièrement bien le filet de veau aux morilles, les viandes blanches en sauce, les coquilles St-Jacques gratinées, le poisson poellé, les sushis, le jambon en croûte, les légumes grillés ou les soufflés.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 0738722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château de St Louans Blanc

Chinon AOC Clos des Aubuis
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés