



## 2017 Chinon St Louans BL Baudry-Dutour

Chinon AOC, Ch.Baudry - J.-M.Dutour

Un Chenin Blanc élevé en barriques tout à fait exceptionnel

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Baudry-Dutour
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	100% Chenin Blanc
<b>Référence:</b>	0738717

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Chinon St Louans BL Baudry-Dutour**

Chinon AOC

Ch.Baudry - J.-M.Dutour

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chenin Blanc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés