



2016 Château de St Louans Rouge

Chinon AOC, Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Le summum du Cabernet Franc

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Loire
Producteur:	Baudry-Dutour
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2036
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Référence:	0522816

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de St Louans Rouge

Chinon AOC

Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	100% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2036
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	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 déguster.