



## 2019 Château de St Louans Blanc

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

Un Chenin Blanc de classe mondiale

**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>    | 14.0 %              |
| <b>Cépage(s):</b>      | 100% Chenin Blanc   |
| <b>Référence:</b>      | 0738719             |

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

Taille: A7 74x105

### **Château de St Louans Blanc**

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>Viticulture:</b> | Traditionnelle              |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.0 %                      |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés |