



2016 Château de St Louans Blanc

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

Un Chenin Blanc de classe mondiale

Description:

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.

Note de dégustation:

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 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

Pays d'origine:	France
Région:	Loire
Producteur:	Baudry-Dutour
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
Référence:	0738716

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

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés