



## 2018 Château de St Louans Rouge

Chinon AOC Clos du Pin, 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, au nez beaucoup de baies noires et rouges avec une sélection d'épices et de subtils arômes grillés des barriques. En bouche, corsé, velouté, avec des tanins très fins et un fruité époustouflant de cerises noires et autres baies. Le meilleur cabernet franc, issu d'une des meilleures parcelles de Chinon, d'une profondeur, d'une complexité et d'un volume en bouche énormes, provenant de vignes de plus de 80 ans.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Loire
<b>Producteur:</b>	Baudry-Dutour
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0522818

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

Taille: A7 74x105

### Château de St Louans Rouge

Chinon AOC Clos du Pin

Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2036
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	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.