



## 2011 Château de St Louans Rouge

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

<b>Elaboration:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<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.
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Producteur:</b>	Baudry - Dutour
<b>Emballage:</b>	Caisse bois de 6
<b>Référence:</b>	0522811075B6100

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

Taille: A7 74x105

### Château de St Louans Rouge

Chinon AOC

Ch.Baudry - J.-M.Dutour

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Cabernet Franc
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elaboration:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<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.