



2022 Château de St Louans Blanc

Chinon AOC Clos des Aubuis, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Un Chenin Blanc de classe mondiale

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:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
Référence:	0738722

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château de St Louans Blanc

Chinon AOC Clos des Aubuis
Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Chenin Blanc
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés