



Château de St Louans Rouge

Chinon AOC Clos du Pin, Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Il Cabernet Franc per eccellenza

Beschreibung:

Un vino con un grande potenziale di maturazione e affinamento in bottiglia. Fortemente limitato a causa della mini-quantità prodotta da questo grand cru della Loira.

Degustationsnotiz:

Potente viola scuro, con un naso ricco di bacche nere e rosse, una selezione di spezie e sottili aromi tostati provenienti dalle botti. Al palato è corposo e vellutato, con tannini finissimi e un sorprendente fruttato di ciliegie nere e altri frutti di bosco. Il miglior Cabernet Franc, proveniente da una delle migliori parcelle di Chinon, con enorme profondità, complessità e volume al palato, da viti di oltre 80 anni.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: Cabernet Franc

Artikelnummer: 0522820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de St Louans Rouge

Chinon AOC Clos du Pin
Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.