



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:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Produttore: Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0522818

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:	100% Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.