



Château de St Louans Blanc

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

Uno Chenin Blanc di classe mondiale

Beschreibung:

Ein kraftvoller und finessenreicher Chenin Blanc von Christophe Baudry und Jean-Martin Dutour, aus einer der besten Lagen von Chinon. Die Rebstöcke wachsen hier auf dünnem Kalkstein mit sandiger Textur, der sich schnell erwärmt und dadurch die Trauben eine ausgezeichnete Reife erreichen lässt. Nach der von Hand durchgeführten Lese erfolgt ein zwölfmonatiger Ausbau im Barrique.

Degustationsnotiz:

Giallo dorato intenso. Una nota di mandorle tostate completa il delicato bouquet di frutta esotica, miele floreale e chiodi di garofano. Ricco, carnoso e complesso, allo stesso tempo molto elegante e di grande intensità, offre tutto ciò che ci si aspetta da un grande vino bianco a base di Chenin Blanc con i suoi aromi di ananas e altri frutti esotici, brioche tostata e melone, su un finale lungo e persistente.

Ideale con:

Si abbina particolarmente bene a filetto di vitello con spugnole, carni bianche in salsa, capesante gratinate, pesce in camicia, sushi, prosciutto en croûte, verdure grigliate o soufflé.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 100% Chenin Blanc

Artikelnummer: 0738722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château de St Louans Blanc

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

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chenin Blanc
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi