



2016 Château de St Louans Rouge

Chinon AOC, Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Il Cabernet Franc per eccellenza

Descrizione del vino:

Un vino con un grande potenziale di ulteriore invecchiamento e affinamento in bottiglia. Molto limitato a causa della piccola quantità prodotta da questo Grand Cru della Loira.

Nota di degustazione:

Potente viola scuro. Al naso dominano le bacche nere e rosse, con note di spezie e sottili aromi di botte tostata. Al palato è potente e vellutato, con tannini molto fini e incredibili aromi fruttati di ciliegie nere e frutti di bosco. Il Cabernet Franc al suo meglio, con viti di oltre 80 anni provenienti dalle migliori parcelle di Chinon che conferiscono complessità, profondità e pienezza.

Abbinamenti:

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 adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Loira
Produttore:	Baudry-Dutour
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	100% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0522816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de St Louans Rouge

Chinon AOC

Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

Origine: FR
Valutazioni: Score 19/20
Varietà d'uva: 100% Cabernet Franc
Maturità: fino a 2036
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 13.0 %

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