



## 2018 Château de St Louans Rouge

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

Cabernet Franc al massimo livello

### 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, con un aroma di bacche nere e rosse con una selezione di spezie e sottili sapori tostati dalle barrique. Al palato è corposo, vellutato, con tannini finissimi e un frutto straordinario di ciliegie nere e altri frutti di bosco. Il Cabernet Franc al suo meglio, da una delle migliori parcelle in assoluto di Chinon, con un'enorme profondità, complessità e pienezza di sapore da viti di oltre 80 anni.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Baudry-Dutour
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2036
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0522818

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de St Louans Rouge**

Chinon AOC Clos du Pin

Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 100% Cabernet Franc  
**Maturità:** fino a 2036  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 Mesi in Barrique  
**Gradazione alcolica:** 13.5 %

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