



## 2022 Château de St Louans Blanc

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

Uno Chenin Blanc di classe mondiale

**Nota di degustazione:**

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.

**Abbinamenti:**

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.

**Consigli per il consumo:**

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Loira
<b>Produttore:</b>	Baudry-Dutour
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2032
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chenin Blanc
<b>Numero di articolo:</b>	0738722

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château de St Louans Blanc**

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

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chenin Blanc
<b>Maturità:</b>	da subito fino al 2032
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	12 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi