



2016 Château de St Louans Blanc

Chinon AOC, Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Weltklasse-Chenin-Blanc

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Kräftiges Goldgelb, feine Duftspektrum aus exotischen Früchten, Blütenhonig, Gewürznelke mit einer Spur gerösteter Mandeln. Reichhaltiger, körperreicher und intensiver Wein, der alles bietet, was einen großen Weißwein aus der Edelsorte Chenin Blanc auszeichnet: Ananas und andere exotische Früchte, geröstetes Brioche, Noten von Honigmelone, sehr elegant und intensiv zugleich. Seine mineralisch-salzigen Noten bieten eine geschmacklich zusätzliche Dimension. Langes, intensives Finale.

Abbinamenti:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Kalbsfilet mit Morcheln, weissem Fleisch mit gehaltvollen Saucen, gratinierten Jakobsmuscheln, gebratenem Fisch, Sushi, Schinken im Brotteig, gegrilltem Gemüse oder auch Soufflé. Servieren Sie diesen Wein auch zu Garnelen vom Grill oder gebratenem Meeresfisch.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Loira
Produttore:	Baudry-Dutour
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	100% Chenin Blanc
Numero di articolo:	0738716

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château de St Louans Blanc

Chinon AOC

Ch.Baudry - J.-M. Dutour

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chenin Blanc
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren