



Château de St Louans Rouge

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

Cabernet Franc auf höchstem Niveau

Beschreibung:

Ein Wein mit grossartigem Potenzial zur weiteren Reife und Verfeinerung auf der Flasche. Stark limitiert aufgrund der Mini-Menge, die von diesem Grand Cru der Loire jeweils erzeugt wird.

Aromenprofil:

Kraftvolles, dunkles Purpur, im Duft viel schwarze und rote Beeren mit einer Auswahl an Gewürzen und subtilen Röstaromen der Barriques. Am Gaumen vollmundig, samtig, mit feinsten Tanninen und umwerfender Frucht schwarzer Kirschen und anderen Beerenfrüchten. Cabernet Franc vom Feinsten, aus einer der absolut besten Parzellen in Chinon, gewaltige Tiefe, Komplexität und Mundfülle aus über 80jährigen Rebstöcken.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Christophe Baudry & Jean-Martin Dutour
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0522818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château de St Louans Rouge

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

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.