



**CHINON AOP - ROUGE 2014
CHATEAU DE SAINT LOUANS**

L'HISTOIRE ...

Réparties entre le clos du Pin et le clos des Aubuis, les parcelles du château de Saint Louans sont implantées sur le terroir originel des vins de Chinon. Le terroir bénéficie d'une situation incroyable, il est composé de très peu d'argile et c'est un sol à la texture sableuse. Le sous-sol en revanche calcaire (ou « tuffeau jaume de Touraine ») est une réserve inépuisable. Grâce à cette faible épaisseur, le sol se réchauffe très vite à la sortie de l'hiver, ce qui permet aux raisins d'atteindre une maturité optimale avant la récolte.

Le Château de Saint Louans fait partie des domaines gérés par Christophe Baudry et Jean-Martin Dutour.

LE VIN ...

Région : Val de Loire

Appellation : Chinon

Millésime : 2014

Couleur : Rouge

Cépage(s) : 100% Cabernet franc appelé aussi « Breton »

Degré : 13,5%

Contenant : 75cl



Anecdotes ...

Ce Chinon Rouge du Château de Saint Louans provient de vignes âgées de 40 ans. Elles ont été vendangées à la main le 15 octobre 2014. Ensuite, il y a eu un encuvage par gravité pour respecter l'intégrité parfaite des raisins, et la macération a duré 20 jours.

L'élevage s'est fait 100% en barriques neuves pendant 24 mois (mise en bouteille avril 2017).

LA DÉGUSTATION :

Œil : très belle robe soutenue

Nez : aromatique (fruits noirs et épices)

Bouche : trame tannique fine, précise et d'une longueur incroyable

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température entre 16°C et 18°C.

À consommer dès aujourd'hui jusqu'à 10 à 15 ans.

À déguster avec un magret de canard.

Ce Chinon rouge 2014 du Château de Saint Louans est tout simplement un vin subtil, incroyablement aromatique !