

# CHÂTEAU DE SAINT LOUANS

Nous avons repris le vignoble du Château de Saint Louans au mois d'août 2006. Après une année complète consacrée à la remise en état des vignes et de leur palissage, 2007 est notre première véritable récolte.

Les vignes du Château de Saint Louans, réparties entre le Clos du Pin et le Clos des Aubuis, sont situées sur le terroir original des vins de Chinon, sur l'une des buttes dessinant la rive droite de la Vienne, autour de la ville de CHINON. Avec très peu d'argile et une faible épaisseur, le sol à texture sableuse est réduit à sa plus simple expression. En revanche le sous-sol calcaire du Turonien supérieur ou « tuffeau jaune de Touraine » est une réserve inépuisable. Ce terroir se réchauffe vite à la sortie de l'hiver et porte des récoltes modérées en volume qui arrivent régulièrement à parfaite maturité début octobre.



<b>Millésime</b>	2007
<b>Superficie</b>	5 hectares
<b>Terroir</b>	Tuffeau jaune de Touraine
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
<b>Age des vignes</b>	environ 40 ans
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Rendements</b>	35 HI/Ha
<b>Production</b>	6015 bouteilles
<b>Vinification</b>	Vendanges à la main le 3 octobre 2007. Après encuvage par gravité pour respecter l'intégrité parfaite des raisins, la macération a duré 16 jours.
<b>Elevage</b>	100% en barriques neuves pendant 16 mois
<b>Alcool</b>	13,5%
<b>T° de service</b>	15 °C
<b>Conservation</b>	5 à 10 ans
<b>Dégustation</b>	Vin généreux, charnu et fruité aux arômes de fruits des bois, de truffe. Structure ample, ronde et charmeuse les premières années qui se développe lentement.

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon