

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 fut 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 originel 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.



Millésime	2011
Superficie	5 hectares
Terroir	Tuffeau jaune de Touraine
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	environ 40 ans
Taille	Guyot simple
Rendements	35 Hl/Ha
Production	10 000 bouteilles
Vinification	Vendanges à la main. Après encuvage par gravité pour respecter l'intégrité parfaite des raisins, la macération a duré 20 jours.
Elevage	100% en barriques neuves pendant 24 mois et mis en bouteille en avril 2014
Alcool	14,5 %
T° de service	18 °C
Conservation	10 à 15 ans
Dégustation	Vin charnu et fruité aux arômes de fruits noirs et d'épices poivrées. Sa structure chaude et ronde rappelle les belles d'octobre qui l'ont mûri d'un soleil bienveillant.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon