

# CHÂTEAU DE SAINT LOUANS

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.

Une partie du Clos des Aubuis, en terrasses plein sud, fut plantée de Chenin au début du XXI<sup>ème</sup> siècle. A partir de ces quelques ceps et après des tris méticuleux, nous produisons quelques bouteilles d'un grand vin blanc de garde.



<b>Millésime</b>	2015
<b>Terroir</b>	Tuffeau jaune de Touraine
<b>Cépage</b>	Chenin Blanc appelé aussi « Pineau de la Loire »
<b>Age des vignes</b>	Jusqu'à 80 ans
<b>Taille</b>	Cordon Double
<b>Rendements</b>	45 HI / ha
<b>Production</b>	6 500 bouteilles
<b>Vinification</b>	Vendange à la main le 12 octobre 2015. Dorés et gorgés de soleil, les raisins ont été pressés et les jus directement entonnés, pour un tiers en barriques neuve, un tiers en barrique de un vin, le dernier tiers en barriques de 2 vins
<b>Elevage</b>	Elevés sur leurs lies fines, bâtonnés régulièrement, les vins sont restés en barriques durant 12 mois jusqu'à leur mise en bouteille en décembre 2016.
<b>Alcool</b>	14 %
<b>T° de service</b>	15 °C
<b>Conservation</b>	5 à 10 ans. Aujourd'hui l'élevage est encore présent à la dégustation, une ou deux années de cave permettront aux notes subtiles et complexes du chenin de se développer.
<b>Dégustation</b>	De l'or avec les reflets verts de la jeunesse. Nez d'agrumes confits. La bouche complexe laisse apparaître des notes de mangue et de fruits exotiques. L'équilibre entre rondeur et fraîcheur est tout ligérien.
<b>Mets-vin</b>	Sur de beaux poissons grillés mais c'est sûrement sur les fromages que la magie opérera.

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon