

CHÂTEAU DE ST LOUANS

Les vignes du Château de St 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 XX^{ième} siècle. À partir de ces quelques ceps et après des tris méticuleux, nous produisons quelques bouteilles d'un grand vin blanc de garde.



Millésime	2024
Terroir	Tuffeau jaune de Touraine
Cépage	Chenin Blanc appelé aussi « Pineau de la Loire »
Age des vignes	80 ans en moyenne
Taille	Cordon Double
Vinification	Vendanges à la main début octobre. Les raisins sont pressés et les jus directement entonnés, pour un tiers en fûts neufs, un tiers en fûts d'un vin, le dernier tiers en fûts de deux vins.
Elevage	Elevés sur leurs lies fines, bâtonnés régulièrement, les vins restent en fûts durant 12 mois jusqu'à leur mise en bouteille.
T° de service	15 °C
Alcool	13%
Conservation	10 ans. Ce vin de gastronomie et de garde dévoilera toute son élégance après quelques temps en cave.
Dégustation	<p>Sous sa robe or pâle le Clos des Aubuis révèle des arômes chaleureux de coing et de miel. Quelques notes d'agrumes viennent parfaire son nez.</p> <p>En bouche, des notes pâtissières qui rappellent la tarte à la rhubarbe accompagnent le fondant de la pêche blanche.</p>
Mets-vin	La finesse du tartare aux St-Jacques accompagnera parfaitement le Clos des Aubuis. Le filet de bar au beurre blanc lui apportera de la matière gourmande. Le risotto au safran lui proposera une place de choix.

BAUDRY & DUTOUR

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE