

# CHÂTEAU DE ST LOUANS

Nous avons la chance de cultiver les vignes du Château de St Louans depuis 2006. Réparti entre le Clos du Pin et le Clos des Aubuis, le vignoble est situé sur le terroir originel de l'appellation 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. La roche mère affleure ; ce sous-sol calcaire du Turonien supérieur ou « tuffeau jaune de Touraine » est une réserve inépuisable dans laquelle les racines s'enfoncent en profondeur. Issues d'une sélection massale, les vignes furent plantées entre 1929 et 1949 ; ces ceps âgés produisent de petits rendements, des raisins concentrés qui arrivent à parfaite maturité début octobre.



<b>Millésime</b>	2018
<b>Terroir</b>	Tuffeau jaune de Touraine
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
<b>Age des vignes</b>	90 ans en moyenne
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Production</b>	8 000 bouteilles
<b>Vinification</b>	Vendangé à la main mi-octobre. Après encuvage par gravité pour respecter l'intégrité parfaite des raisins, la macération dure 3 semaines.
<b>Elevage</b>	100% en barriques neuves pendant 24 mois
<b>Alcool</b>	13,5%
<b>T° de service</b>	18 °C. A carafier ou ouvrir quelques temps en avance.
<b>Conservation</b>	10 à 20 ans
<b>Dégustation</b>	Nez enrobant et fumé aux arômes de vanille et de fruits noirs confits. La bouche est ronde et soyeuse, mêlant les notes de griotte et de fèves tonka. Belle finale qui persiste.
<b>Mets-vin</b>	Accord classique avec une pièces de viande de choix : carré de cochon fermier caramélisé, tendre filet de bœuf, petits gibiers. Côté végétal, le Clos du Pin se mariera bien avec les champignons des bois, poêlées de châtaignes fumées ou des aubergines rôties.