

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf-du-Pape Rouge
Grande Réserve 2020

Sols : sablonneux avec des galets roulés

Encépagement : sélection d'une parcelle composée de Grenache (80%),
et de Mourvèdre (20%)

Vinification : traditionnelle en cuves béton pendant 1 mois

Elevage : en demi-muids pendant 12 mois

Caractéristiques

Couleur : robe rubis à reflets pourpres

Arômes : nez évoquant les fraises confiturées avec des notes florales

Bouche : le palais dense et structuré est harmonieux. Les arômes du nez
reviennent en finale

Garde : attendre encore quelques années avant de le déguster pleinement,
un vin taillé pour la garde

Distinctions obtenues

Concours Avignon 2023 : Médaille d'or

Concours Vignerons Indépendants 2023 : Médaille d'or

