

DISTINCTIONS OBTENUES PAR LE DOMAINE

Le Mas Saint Louis a été désigné " Révélation de l'Année " dans le guide des vins 2015 "Bettane et Desseauve", et proclamé " Merveilleux inconnu de Châteauneuf-du-Pape ".

Rouge 2015 :

- Guide Gilbert et Gaillard 2018 : 89/100
- Wine Advocate : 89/100
- Jeb Dunnuck : 90/100

Rouge 2015 « Les Arpents des Contrebandiers » :

- Guide Bettane et Desseauve 2018 : 16/20
- Guide Gilbert et Gaillard 2018: 89/100
- Concours des Vignerons Indépendants 2018: Médaille d'Argent
- Wine Advocate : 92/100
- Jeb Dunnuck : 90/100

Rouge 2016 :

- Guide Gilbert et Gaillard 2019: 90/100
- Concours Général Agricole Paris 2019 : Médaille d'Or
- Concours des Vignerons Indépendants 2019: Médaille d'Or
- Concours des vins d'Avignon 2018: Médaille d'Argent
- Vinalies Nationales 2018: Prix des Vinalies
- Concours de la St-marc 2018 : Diplôme d'Honneur
- RVF 2020 : 18.5/20
- Wine Advocate : 90-92/100
- Jeb Dunnuck : 89+/100

Rouge 2016 « Les Arpents des Contrebandiers » :

- Guide Bettane et Desseauve 2020 : 14/20
- Guide Gilbert et Gaillard 2019: 91/100
- Revue des Vins de France: 17,5/20
- Concours des Vignerons Indépendants 2018: Médaille d'Argent
- Concours des vins de Mâcon 2018: Médaille de Bronze
- Vinalies Nationales 2018: Grand Prix d'Excellence
- Wine Advocate : 93-95/100
- Jeb Dunnuck : 94/100

Rouge 2016 « Grande Réserve » :

- Guide Bettane et Desseauve 2020 : 14/20
- Guide Gilbert et Gaillard 2019: 93/100
- Revue des Vins de France: 17,5/20
- Concours des vins de Mâcon 2018: Médaille de Bronze
- Wine Advocate : 86-88/100
- Jeb Dunnuck : 97/100

Rouge 2017 :

- Guide Gilbert et Gaillard 2020: 90/100
- Wine Advocate : 86-88/100
- Concours des vins d'Avignon 2020: Médaille de bronze

Rouge 2017 « Les Arpents des Contrebandiers » :

- Guide Gilbert et Gaillard 2020: 92/100
- Wine Advocate : 88-90/100

Rouge 2017 « Grande Réserve » :

- Guide Gilbert et Gaillard 2020: 94/100
- Concours des vins d'Avignon 2019 : Médaille d'Or
- Concours des vins de Mâcon 2019: Médaille d'Argent
- Wine Advocate : 89-91/100
- Concours des vins d'Avignon 2020: Médaille d'or

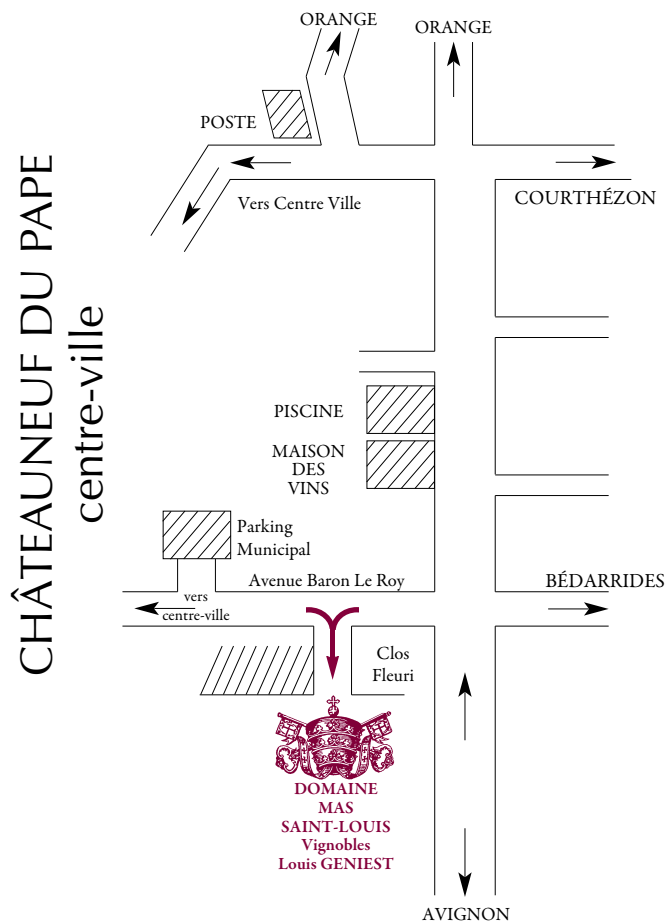
Blanc 2017 :

- Guide Gilbert et Gaillard 2020: 91/100
- Guide Hachette 2020 : 1 étoile
- Wine Advocate : 90/100
- Jeb Dunnuck : 88/100

Blanc 2018 :

- Wine Advocate : 88/100

UNE DÉGUSTATION GUIDÉE



Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE "MAS SAINT LOUIS"

LES VIGNOBLES LOUIS GENIEST
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

VOUS PRÉSENTENT
LEURS MILLÉSIMES
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Vignobles Louis GENIEST
28, Avenue du Baron Le Roy
B.P. 09 - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex

Téléphone : 04 90 83 73 12

Télécopie : 04 90 31 17 36

E-mail : contact@mas-saint-louis.fr

Consultez notre site :

www.geniest-chateauneuf.fr

Maison fondée par Jean Louis GENIEST
en 1890



Présentation des Millésimes 2017 et 2018

L'année 2018 a été très humide avec des cumuls de pluie très importants au printemps. Les fortes températures associées à cette humidité ont rendu le travail des vignes particulièrement difficile. Heureusement, les températures estivales associées à des nuits tempérées en septembre ont permis d'obtenir des raisins de bonne qualité. Dans ce contexte, même si la récolte a pu arriver à maturité sous de bonnes conditions météorologiques courant septembre, ces aléas ont fortement impacté la quantité de raisins sur ce millésime.

Nous n'avons donc pas pu élaborer toutes les cuvées pour cette récolte et avons fait le choix de n'en faire qu'une seule : « Les Arpents des Contrebandiers » dont vous trouverez les commentaires de dégustation ci-dessous.

Châteauneuf-du-Pape rouge 2018 « Les Arpents des Contrebandiers »

De robe rubis pourpre soutenue, le nez présente des arômes typiques de fruits rouges alliés à des notes florales. Le palais est dense avec des tannins fins, qui structurent le vin mais sans excès, ce qui lui permet de garder sa fraîcheur. La finale se termine sur les arômes du nez et présente une belle longueur.

L'année 2019 a quant à elle connu des températures record au mois de juin. Très peu de pluie et une saison végétative très sèche. Face à ce fort ensoleillement et ces températures caniculaires, le risque était grand que les raisins « cuisent » sur pied. Mais la vigne a bien supporté ces extrêmes et nous a gratifié d'une jolie récolte, nous permettant d'obtenir des maturités optimales pour faire de grands vins.

Ces vins sont très aromatiques, aussi bien en blanc qu'en rouge avec de belles structures et de belles couleurs.

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019

D'une couleur jaune dorée à reflets verts, le nez subtil et flatteur marie fruits à chair blanche, amandes, agrumes et pâtisserie. La bouche est ample, acidulée et présente du gras. Persistance des arômes du nez en finale.

Vin de France Blanc 2019

D'une couleur jaune pâle à reflets verts, le nez ouvert présente des arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche présente beaucoup de fraîcheur et de fruit. Ces arômes persistent en finale.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.O.P.	ROUGE	2006	27,00 €
		2008	26,00 €
		2015	25,50 €
		2015 Les Arpents	37,00 €
		2016	26,00 €
		2016 Les Arpents	39,00 €
		2016 Réserve	48,00 €
		2017	27,00 €
		2017 Les Arpents	39,00 €
		2017 Réserve	48,00 €
	2018 Les Arpents	39,00 €	
	BLANC	2017	36,00 €
		2018	37,00 €
2019		36,00 €	

VIN DE FRANCE	Blanc	7,00 €
---------------	-------	--------

Frais de port : 30€ (offerts à partir de 300€ de commande)
Tarif expédition au 15 Septembre 2020 dans la limite des stocks disponibles - Prix TTC à la bouteille

Nous proposons également des magnums sur certains millésimes (nous consulter)

M.GENIEST