

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Blanc 2019

Sols : sablonneux avec des galets roulés

Encépagement : Grenache (50%), Roussanne (50%)

Vinification : traditionnelle en cuve inox

Élevage : en barriques pour 20%
du volume pendant 5 mois

Caractéristiques

Couleur : jaune doré à reflets verts

Arômes : le nez subtil et flatteur marie fruits à chair blanche, amandes, agrumes et pâtisserie

Bouche : ample, acidulée qui présente du gras. Persistance des arômes du nez en finale

Distinctions obtenues

Guide Gilbert & Gaillard : 92/100

Vinalies : Or

Concours de Lyon : Or

