

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Rouge
Arpents des Contrebandiers 2015

Sols : sablonneux avec des galets roulés

Encépagement : Grenache (75%), Mourvèdre (10%),
Syrah (10%), Cinsault (5%)

Vinification : traditionnelle en cuves béton pendant 1 mois

Elevage : en foudres et demi-muids pour 50%
du volume pendant 12 mois

Caractéristiques

Couleur : robe rubis pourpre

Arômes : nez typique alliant griottes et résineux

Bouche : du volume et de la densité, avec également de la fraîcheur
et de la sucrosité, finale sur les arômes du nez

Distinctions obtenues

Guide Bettane et Desseauve 2018 : 16/20

Guide Gilbert & Gaillard 2018: 89/100

Concours des Vignerons Indépendants 2018: Médaille d'Argent

Wine Advocate : 92/100

Jeb Dunnuck : 90/100

