

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Rouge
Arpents des Contrebandiers 2016

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 soutenue à reflets pourpres

Arômes : le nez exhale des arômes à dominante de fruits rouges mêlés de notes mentholées

Bouche : le palais présente un caractère chaleureux, un bon niveau de concentration avec des tanins encore fermes, des notes fumées liées à l'élevage bois sont présentes

Garde : vin typique de garde, à attendre, pour que les tanins s'arrondissent

Distinctions obtenues

Guide Bettane et Desseauve 2020 : 14/20

Guide Gilbert & 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

