

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Rouge
Les Arpents des Contrebandiers 2017

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 assez sombres

Arômes : le nez très ouvert marie les fruits à noyau à des saveurs
épicées

Bouche : le palais ample présente des tannins assez marqués mais garde
beaucoup de fraîcheur, un fruit persistant égayera vos papilles

Garde : vin typique de garde

Distinctions obtenues

Guide Gilbert & Gaillard 2020: 92/100

Wine Advocate : 88-90/100

