

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Rouge
Grande Réserve 2016

Sols : sablonneux avec des galets roulés

Encépagement : sélection d'une parcelle composée de Grenache (80%), et de Mourvèdre (20%)

Vinification : traditionnelle en cuves béton pendant 1 mois

Elevage : en demi-muids pendant 12 mois

Caractéristiques

Couleur : robe rubis sombre à reflets pourpres

Arômes : nez de fruits rouges confits alliés à des notes végétales évoquant les fougères

Bouche : le palais se montre bien structuré et ne manque pas de fraîcheur, les tanins sont enveloppés et manifestent une certaine sucrosité, bonne rémanence des fruits rouges en finale

Distinctions obtenues

Guide Bettane et Desseauve 2020 : 14/20

Guide Gilbert & 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

