

D O M A I N E  
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Rouge  
Grande Réserve 2017

**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 soutenue à reflets pourpres

**Arômes** : nez de fruits rouges confiturés alliés à des épices telles que le laurier, on retrouve également des notes grillées

**Bouche** : le palais présente beaucoup de volume ainsi qu'une belle structure et un fruit bien présent, rehaussés d'une pointe de fermeté

**Garde** : attendre encore quelques années avant de le déguster pleinement, un vin de garde typique de ce que propose le domaine

### Distinctions obtenues

Guide Gilbert & Gaillard 2020: 94/100

Concours des vins d'Avignon 2019 : Médaille d'Or

Concours des vins de Mâcon 2019: Médaille d'Argent

Wine Advocate : 89-91/10

