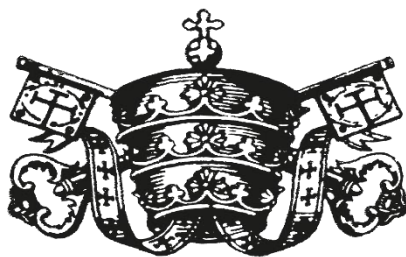


DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Rouge Tradition 2006

Sols : sablonneux avec des galets roulés

Encépagement : Grenache (80%), Mourvèdre (10%),
Syrah (5%), Cinsault (5%)

Vinification : traditionnelle en cuves béton pendant 3 semaines

Elevage : en foudres pour 20% du volume pendant 12 mois

Caractéristiques

Couleur : robe rubis

Arômes : nez alliant fruits rouges cuits, épices et sous-bois

Bouche : palais assez ample aux tanins épanouis,
du gras, finale sur les arômes du nez

Garde : il est à son optimum (arômes de vieillissement + structure présente), mais peut se garder dans de bonnes conditions, éviter surtout qu'il subisse de forts écarts de température pendant sa conservation

