

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Rouge Tradition 2015

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 pourpre

Arômes : nez intense à dominante de griotte avec des notes de fougère

Bouche : bien équilibrée, présentant de la fraîcheur et des tannins fins

Distinctions obtenues

Guide Gilbert & Gaillard 2018: 89/100

Wine Advocate : 89/100

Jeb Dunnuck : 90/100

