

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Rouge Tradition 2016

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 sombre à reflets pourpres

Arômes : nez subtil associant fruits rouges et noirs à des notes finement grillées

Bouche : le palais révèle une belle ampleur, des tanins enrobés; des parfums typiques de lauriers agrémentent la finale

Distinctions obtenues

RVF 2020 : 18.5/20

Guide Gilbert & Gaillard 2019: 90/100

Concours Général Agricole Paris 2019 : Médaille d'Or

Concours des Vignerons Indépendants 2019: Médaille d'Or

Concours des vins d'Avignon 2018: Médaille d'Argent

Vinalies Nationales 2018: Prix des Vinalies

Concours de la St marc 2018 : Diplôme d'Honneur

Wine Advocate : 90-92/100

Jeb Dunnuck : 89+/100

