

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Domaine Mas Saint Louis Châteauneuf-du-Pape Rouge Tradition 2017

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 soutenue

Arômes : le nez frais est composé d'arômes de fruits rouges et noirs,
rehaussés d'une légère note de sous-bois

Bouche : le palais est dense, équilibré et présente de la fraîcheur,
la finale se termine sur les arômes du nez

Distinctions obtenues

Guide Gilbert & Gaillard 2020: 90/100

Wine Advocate : 86-88/100

