

DOMAINE  
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Châteauneuf-du-Pape Rouge**  
**Les Arpents des Contrebandiers 2019**

**Sols** : sablonneux avec des galets roulés

**Encépagement** : Grenache (75%), Mourvèdre (10%),  
Syrah (10%), Cinsault (5%)

**Vinification** : traditionnelle en cuves béton pendant 1 mois

**Elevage** : en foudres et demi-muids pour 50%  
du volume pendant 12 mois

## Caractéristiques

**Couleur** : robe rubis pourpre

**Arômes** : le nez expressif offre des arômes à dominante de fruits rouges  
confiturés, associés à des notes grillées

**Bouche** : le palais est ample, dense et minéral. En fin de bouche, on  
retrouve de la sucrosité et beaucoup de fruits

**Garde** : vin typique de garde

## Distinctions obtenues

Guide Gilbert & Gaillard 2022 : 93/100  
Concours des Vins d'Avignon

