

D O M A I N E  
MAS SAINT LOUIS



---

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Châteauneuf-du-Pape Rouge**  
**Grande Réserve 2019**

**Sols** : sablonneux avec des galets roulés

**Encépagement** : sélection d'une parcelle composée de Grenache (80%), et de Mourvèdre (20%)

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

**Elevage** : en demi-muids pendant 12 mois

## Caractéristiques

**Couleur** : robe rubis à reflets pourpres

**Arômes** : nez intense avec des arômes de griottes aux notes toastées

**Bouche** : en bouche on retrouve une belle concentration, avec des tannins assez présents. La finale est tannique et concentrée.

**Garde** : attendre encore quelques années avant de le déguster pleinement, un vin taillé pour la garde

## Distinctions obtenues

RVF 2021 : 97.5/100

Gilbert et Gaillard 2022 : 92/100

Concours des Vins d'Avignon 2022 : Médaille d'or

