

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf-du-Pape Rouge Tradition 2019

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 : le nez présente des arômes typiques de fruits rouges et noirs,
alliés à des notes épicées et florales

Bouche : structurée, harmonieuse et qui présente beaucoup de
fraicheur. La finale est fruitée, longue et toute en finesse

Distinctions obtenues

RVF 2021 : 94.5/100

Guide Gilbert & Gaillard 2022 : 92/100

Concours des Vins d'Avignon : Médaille d'or

