

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2020

Sols : sablonneux avec des galets roulés

Encépagement : Grenache (50%), Roussanne (50%)

Vinification : traditionnelle en cuve inox

Elevage : en barriques pour 20%
du volume pendant 5 mois

Caractéristiques

Couleur : jaune pâle

Arômes : le nez est très expressif sur des arômes de fruits à chair blanche, d'amandes, ainsi que des notes d'agrumes

Bouche : Présente un bel équilibre, ample, fraîche et parfumée

Distinctions obtenues :

Decanter 2021 : 93/100

Guide Gilbert et Gaillard 2022 : 92/100

Vinalies 2022 : Médaille d'Argent

Trophée du Savoir Faire Vigneron Vauclusien 2022

