

DOMAINE  
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**Châteauneuf-du-Pape Rouge**  
**Les Arpents des Contrebandiers 2017**

**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 soutenue à reflets pourpres assez sombres

**Arômes** : le nez très ouvert marie les fruits à noyau à des saveurs épicées

**Bouche** : le palais ample présente des tannins assez marqués mais garde  
beaucoup de fraîcheur, un fruit persistant égayera vos papilles

**Garde** : vin typique de garde

### Distinctions obtenues

Guide Gilbert & Gaillard 2020: 92/100

Wine Advocate : 88-90/100

Guide Hachette 2020 : 1 étoile

