

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf-du-Pape Rouge

Les Arpents des Contrebandiers 2018

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 soutenue

Arômes : le nez très ouvert présente des arômes typiques de fruits
rouges alliés à des notes florales.

Bouche : le palais est dense avec des tannins fins, qui structurent le vin
mais sans excès, ce qui lui permet de garder sa fraîcheur. La finale se
termine sur les arômes du nez et présente une belle longueur.

Garde : vin typique de garde

Distinctions obtenues

Guide Gilbert & Gaillard : 93/100

Decanter : 95/100

Guide Hachette 2022 : 1 étoile

Terre de Vins 2021 : Or

