

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf-du-Pape Rouge
Les Arpents des Contrebandiers 2019

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

Arômes : le nez expressif offre des arômes à dominante de fruits rouges
confiturés, associés à des notes grillées

Bouche : le palais est ample, dense et minéral. En fin de bouche, on
retrouve de la sucrosité et beaucoup de fruits

Garde : vin typique de garde

Distinctions obtenues

- Guide Gilbert & Gaillard 2022 : 93/100
- Concours des Vins d'Avignon 2022 : Médaille d'or
- Concours de Lyon 2022 : Médaille d'argent
- Guide Hachette 2023 : 1 étoile
- Concours des Vins de Macon 2022 : Médaille d'or
- Vinalies 2022 : Médaille d'argent

