

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf-du-Pape Rouge
Les Arpents des Contrebandiers 2020

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 à liserés pourpre

Arômes : le nez expressif offre des arômes à dominante de griottes,
associés à des notes rappelant les fruits secs

Bouche : le palais est ample, avec une bonne structure et des tannins
fins. En finale, on retrouve de la sucrosité et beaucoup de fruit.

Garde : vin typique de garde

Distinctions obtenues

Concours d'Avignon 2023 Médaille d'argent

