

DOMAINE
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Châteauneuf-du-Pape Rouge
Grande Réserve 2017

Sols : sablonneux avec des galets roulés

Encépagement : sélection d'une parcelle composée de Grenache (80%)
et de Mourvèdre (20%)

Vinification : traditionnelle en cuves béton pendant 1 mois

Elevage : en demi-muids pendant 12 mois

Caractéristiques

Couleur : robe rubis soutenue à reflets pourpres

Arômes : nez de fruits rouges confiturés alliés à des épices telles que le
laurier, on retrouve également des notes grillées

Bouche : le palais présente beaucoup de volume ainsi qu'une belle
structure et un fruit bien présent, rehaussés d'une pointe de fermeté

Garde : attendre encore quelques années avant de le déguster pleinement,
un vin de garde typique de ce que propose le domaine

Distinctions obtenues

Guide Gilbert & Gaillard 2020: 94/100

Concours des vins d'Avignon 2019 : Médaille d'Or

Concours des vins de Mâcon 2019: Médaille d'Argent

Wine Advocate : 89-91/10

Concours des Vins d'Avignon 2020 : Médaille d'Or

