

DOMAINE  
MAS SAINT LOUIS



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## Châteauneuf-du-Pape Rouge Tradition 2020

**Sols** : sablonneux avec des galets roulés

**Encépagement** : Grenache (80%), Mourvèdre (10%),  
Syrah (5%), Cinsault (5%)

**Vinification** : traditionnelle en cuves béton pendant 3 semaines

**Elevage** : en foudres pour 20% du volume pendant 12 mois

### Caractéristiques

**Couleur** : robe rubis à liserés violette

**Arômes** : le nez présente des arômes de fruits rouges confits alliés à des notes épicées et grillées.

**Bouche** : Le palais est ample avec une bonne structure et des tannins fins.  
La finale est parfumée, longue et toute en finesse.

### Distinctions obtenues

Concours Général Agricole Paris : Médaille de Bronze

