

DISTINCTIONS OBTENUES PAR LE DOMAINE

Le Mas Saint Louis a été désigné "Révélation de l'Année" dans le guide des vins 2015 "Bettane et Desseauve", et proclamé "Merveilleux inconnu de Châteauneuf-du-Pape".

Rouge 2014 :

- Guide Bettane & Desseauve 2017 : 15 / 20
- Guide Gilbert & Gaillard 2017 : 86 / 100
- Concours de la Saint Marc 2015 : Diplôme d'Honneur
- Concours des vins d'Orange 2015 : Médaille d'Or
- Concours des Vignerons Indépendants 2017 : Médaille d'Argent

Rouge 2014 « Les Arpents des Contrebandiers » :

- Guide Gilbert & Gaillard 2017 : 88 / 100
- Concours des vins d'Avignon 2016 : Médaille d'Or
- Concours des vins de Mâcon 2016 : Médaille d'Argent

Rouge 2014 « Grande Réserve » :

- Guide Bettane & Desseauve 2017 : 16,5 / 20
- Guide Gilbert & Gaillard 2017 : 89 / 100
- Concours des vins de Lyon 2016 : Médaille d'Argent
- Concours des Vignerons Indépendants 2017 : Médaille de Bronze

Rouge 2015 :

- Guide Gilbert & Gaillard 2018 : 87 / 100

Rouge 2015 « Les Arpents des Contrebandiers » :

- Guide Bettane & Desseauve 2018 : 16 / 20
- Guide Gilbert & Gaillard 2018 : 89 / 100
- Concours des Vignerons Indépendants 2018 : Médaille d'Argent

Rouge 2015 « Grande Réserve » :

- Guide Bettane & Desseauve 2018 : 16,5 / 20
- Guide Gilbert & Gaillard 2018 : 90 / 100
- Vinalies Nationales 2017 : Prix d'Excellence
- Concours des vins de Mâcon 2016 : Médaille d'Or

Rouge 2016 :

- Guide Gilbert & Gaillard 2019 : 90 / 100
- Concours des vins d'Avignon 2018 : Médaille d'Argent
- Vinalies Nationales 2018 : Prix des Vinalies
- Concours de la St-Marc 2018 : Diplôme d'Honneur

Rouge 2016 « Les Arpents des Contrebandiers » :

- Guide Gilbert & Gaillard 2019 : 91 / 100
- Revue des Vins de France : 17,5 / 20
- Concours des Vignerons Indépendants 2018 : Médaille d'Argent
- Concours des vins de Mâcon 2018 : Médaille de Bronze
- Vinalies Nationales 2018 : Grand Prix d'Excellence

Rouge 2016 « Grande Réserve » :

- Guide Gilbert & Gaillard 2019 : 93 / 100
- Revue des Vins de France : 17,5 / 20
- Concours des vins de Mâcon 2018 : Médaille de Bronze

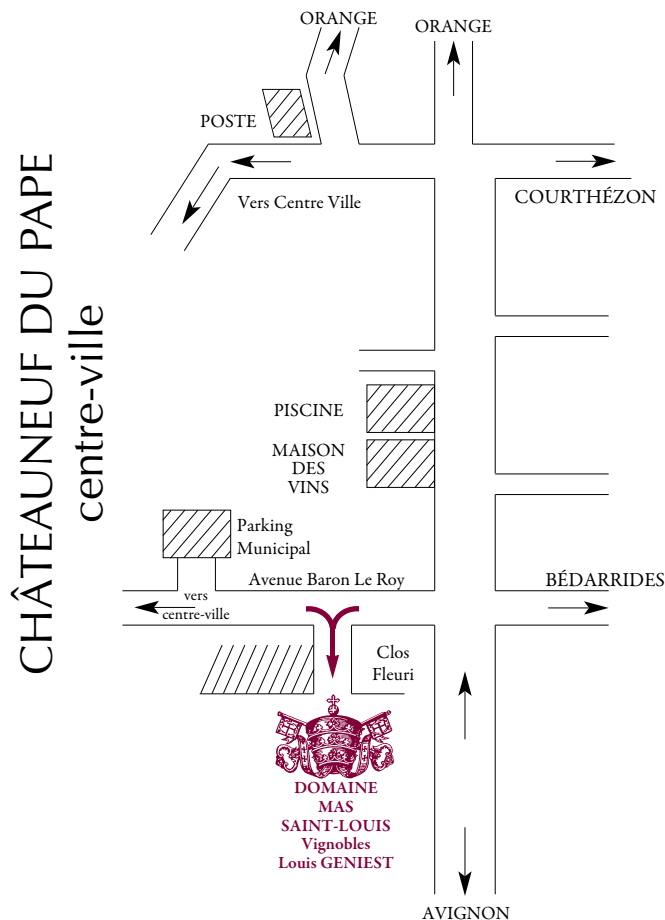
Blanc 2015 :

- Guide Bettane & Desseauve 2018 : 15 / 20
- Guide Gilbert & Gaillard 2018 : 87 / 100
- Concours des vins de Lyon 2017 : Médaille d'Argent
- Vinalies Nationales 2017 : Prix d'Excellence

Blanc 2016 :

- Guide Bettane & Desseauve 2018 : 15 / 20
- Guide Gilbert & Gaillard 2019 : 89 / 100
- Concours des vins d'Avignon 2018 : Médaille d'Or

UNE DÉGUSTATION GUIDÉE



Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE "MAS SAINT LOUIS"

LES VIGNOBLES LOUIS GENIEST
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

VOUS PRÉSENTENT
LEURS MILLÉSIMES
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Vignobles Louis GENIEST
28, Avenue du Baron Le Roy
B.P. 09 - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex

Téléphone : 04 90 83 73 12

Télécopie : 04 90 31 17 36

E-mail : geniest-chateauneuf@orange.fr

Consultez notre site :

www.geniest-chateauneuf.fr

Maison fondée par Jean Louis GENIEST
en 1890



Présentation des Millésimes 2016 et 2017

L'année 2016 est caractérisée par un hiver relativement doux et un printemps sec et assez frais. Le vignoble a ensuite dû affronter un été plus chaud que la moyenne, mais pas caniculaire. De très belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ont permis une très bonne synthèse des polyphénols, gage de structure des vins. Les vendanges se sont déroulées dans de très bonnes conditions avec un état sanitaire parfait et des maturités optimales. Les 2016 rouges se caractérisent par des expressions aromatiques intenses et complexes, des robes denses et sombres. En bouche, les vins sont amples et rehaussés d'une belle fraîcheur. En un mot, puissants ! Les tanins sont bien présents, leur grain est extrêmement fin et très soyeux. 2016 incarne à merveille ce que l'on peut qualifier de millésime exceptionnel.

Châteauneuf-du-Pape rouge 2016 « Tradition »

Une robe rubis sombre à reflets pourpres précède un nez subtil associant fruits rouges et noirs à des notes finement grillées; le palais révèle une belle ampleur dans un ensemble « sphérique » aux tanins enrobés ; des parfums typiques de lauriers agrémentent la finale.

Châteauneuf-du-Pape rouge 2016 « Les Arpents des Contrebandiers »

De robe rubis soutenue à reflets pourpres, le nez exhale des arômes à dominante de fruits rouges mêlés de notes mentholées ; le palais présente un caractère chaleureux, un bon niveau de concentration avec des tanins encore fermes, des notes fumées liées à l'élevage bois sont présentes. C'est un vin typique de garde, à attendre, pour que les tanins s'arrondissent.

Châteauneuf-du-Pape rouge 2016 « Grande Réserve »

Une robe rubis sombre à reflets pourpres annonce un nez de fruits rouges confits alliés à des notes végétales évoquant les fougères; le palais se montre bien structuré et ne manque pas de fraîcheur, les tanins sont enveloppés et manifestent une certaine sucrosité. Bonne rémanence des fruits rouges en finale.

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2017

Une couleur jaune pâle lumineuse aux reflets verts annonce un nez expressif d'agrumes et fruits blancs ainsi que des fruits exotiques; la bouche présente un bel équilibre, une fraîcheur cristalline, un fruit persistant.

L'année 2017 ayant été déficitaire en volume, dû à une coulure très prononcée au moment de la floraison, nous n'avons pas vinifié de rosé pour ce millésime. En revanche vous retrouverez une nouvelle fois notre vin blanc « La Ceresaie de Louis », en espérant qu'il continue à ravir vos papilles.

Vin de France Blanc 2017

De couleur jaune bouton d'or, le nez, intense et subtil, évoque un ensemble fait de pêche, miel, fruits blancs, notes finement grillées ; la bouche manifeste une belle finesse de grain avec un côté onctueux, la finale se révèle acidulée, fruitée.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.O.P.	ROUGE	2004	29,00 €
		2006	26,50 €
		2008	25,50 €
		2014	25,00 €
		2014 Les Arpents	36,00 €
		2014 Réserve	44,00 €
		2015	25,00 €
		2015 Les Arpents	36,00 €
		2015 Réserve	44,00 €
		2016	25,00 €
	2016 Les Arpents	36,00 €	
	2016 Réserve	44,00 €	
	BLANC	2015	36,00 €
2016		36,00 €	
2017		36,00 €	
VIN DE FRANCE	Blanc	2017	7,00 €
	Rosé	2016	7,00 €

Frais de port : 30€ (offerts à partir de 300€ de commande)
Tarif expédition au 15 Septembre 2018 dans la limite des stocks disponibles - Prix TTC à la bouteille

Nous proposons également des magnums sur certains millésimes (nous consulter)