

DISTINCTIONS OBTENUES PAR LE DOMAINE

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

Rouge 2014 :

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

Rouge 2014 « Les Arpens 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 2015 :

- Guide Gilbert & Gaillard 2018 : 87 / 100

Rouge 2015 « Les Arpens des Contrebandiers » :

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

Rouge 2016 :

- Guide Gilbert & Gaillard 2019 : 90 / 100
- Concours Général Agricole Paris 2019 : Médaille d'Or
- Concours des Vignerons Indépendants 2019: Médaille d'Or
- 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 Arpens des Contrebandiers » :

- Guide Bettane et Desseave 2020 : 14/20
- Guide Gilbert et 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 Bettane et Desseave 2020 : 14/20
- Guide Gilbert & Gaillard 2019 : 93 / 100
- Revue des Vins de France : 17,5 / 20
- Concours des vins de Mâcon 2018 : Médaille de Bronze

Rouge 2017 :

- Guide Gilbert et Gaillard 2020: 90/100

Rouge 2017 « Les Arpens des Contrebandiers » :

- Guide Gilbert & Gaillard 2020 : 92 / 100
- Guide Hachette 2020 : 1 étoile

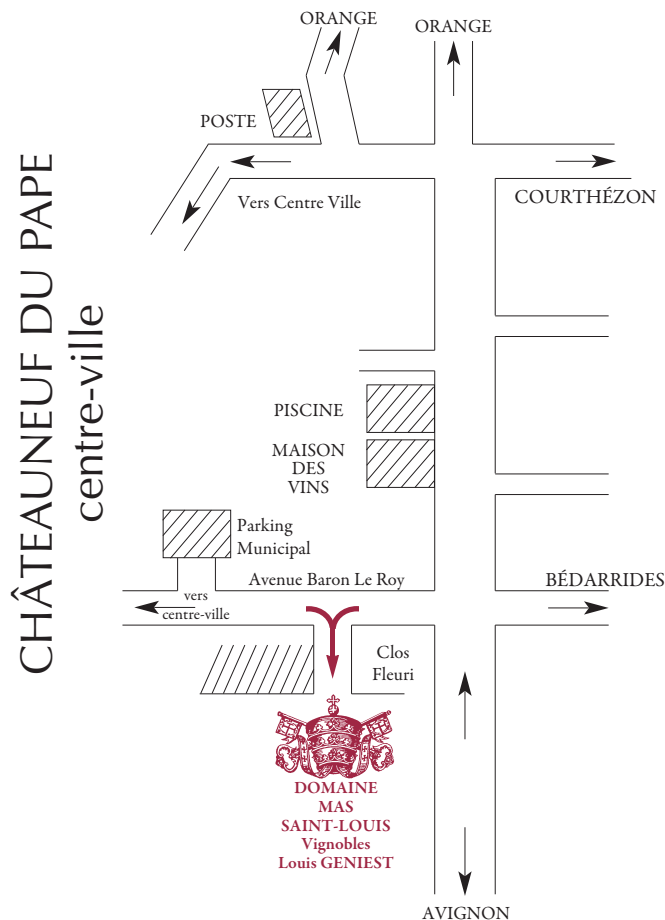
Rouge 2017 « Grande Réserve » :

- Guide Gilbert et Gaillard 2020: 94/100
- Concours des vins d'Avignon 2019 : Médaille d'Or
- Concours des vins de Mâcon 2019: Médaille d'Argent

Blanc 2017 :

- Guide Gilbert et Gaillard 2020: 91/100
- Guide Hachette 2020 : 1 étoile

UNE DÉGUSTATION GUIDÉE



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



Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE "MAS SAINT LOUIS"

LES VIGNOBLES LOUIS GENIEST
PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT

VOUS PRÉSENTENT
LEURS MILLÉSIMES
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

Maison fondée par Jean Louis GENIEST
en 1890



Présentation des Millésimes 2017 et 2018

L'année 2017 a été exceptionnelle à bien des égards, avec des conditions climatiques passant d'un extrême à l'autre. Des températures polaires en janvier, suivies d'une brusque remontée fin février, avant qu'une vague de froid ne vienne saisir la France courant Avril. S'en sont suivies de fortes chaleurs entre juin et août. C'est un millésime très pauvre en eau. La sécheresse ainsi que la météo printanière ont engendré une faible récolte en quantité. Toutefois la qualité est au rendez-vous car ces conditions climatiques nous ont permis d'obtenir des raisins très sains. Les vins sont équilibrés et présentent des tannins veloutés.

Châteauneuf-du-Pape rouge 2017 « Tradition »

De robe rubis pourpre soutenue, le nez frais est composé d'arômes de fruits rouges et noirs, réhaussés d'une légère note de sous-bois. Le palais est dense, équilibré et présente de la fraîcheur. La finale se termine sur les arômes du nez.

Châteauneuf-du-Pape rouge 2017 « Les Arpents des Contrebandiers »

De robe rubis soutenue à reflets pourpres assez sombres, le nez très ouvert marie les fruits à noyau à des saveurs épicées. Le palais ample présente des tannins assez marqués mais garde beaucoup de fraîcheur. Un fruit persistant égayera vos papilles. Un vin de garde par excellence.

Châteauneuf-du-Pape rouge 2017 « Grande Réserve »

Une robe rubis soutenue à reflets pourpres annonce un nez de fruits rouges confiturés alliés à des épices telles que le laurier. On retrouve également des notes grillées. Le palais présente beaucoup de volume ainsi qu'une belle structure et un fruit bien présent, réhaussés d'une pointe de fermeté qui lui demandera d'attendre encore quelques années avant d'être pleinement dégusté. Un vin de garde typique de ce que propose le domaine.

A l'inverse de 2017, l'année 2018 a été très humide avec des cumuls de pluie très importants au printemps. Les fortes températures associées à cette humidité ont rendu le travail des vignes particulièrement difficile. Dans ce contexte, même si la récolte a pu arriver à maturité sous de bonnes conditions météorologiques courant septembre, ces aléas ont fortement impacté la quantité de raisins sur ce millésime. Vous retrouverez toutefois notre vin blanc en Châteauneuf du Pape encore cette année. Pour le Vin de France, il nous reste encore du stock de l'année précédente.

Châteauneuf-du-Pape Blanc 2018

Une couleur jaune pâle aux reflets verts annonce un nez expressif de fruits secs, tels que la noisette, associés à des arômes d'agrumes. La bouche est ronde, fraîche et acidulée, présentant du gras et ayant une belle persistance aromatique.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.O.P.	ROUGE	2004	29,00 €
		2006	27,00 €
		2008	26,00 €
		2014	25,50 €
		2014 Les Arpents	37,00 €
		2015	25,50 €
		2015 Les Arpents	37,00 €
		2016	26,00 €
		2016 Les Arpents	39,00 €
		2016 Réserve	48,00 €
		2017	27,00 €
		2017 Les Arpents	39,00 €
	2017 Réserve	48,00 €	
	BLANC	2017	36,00 €
2018		37,00 €	

VIN DE FRANCE	Blanc	7,00 €
	Rosé	7,00 €

Frais de port : 30€ (offerts à partir de 300€ de commande)
 Tarif expédition au 15 Septembre 2019 dans la limite des stocks disponibles - Prix TTC à la bouteille

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