

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Rouge 2014

MAS SAINT LOUIS

28 AVENUE DU BARON LEROY
84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

tel : +33 (0)4 90 83 73 12
fax : +33 (0)4 90 31 17 36

mail : geniest-chateauneuf@orange.fr
site : <http://www.geniest-chateauneuf.fr>

Contact : GENIEST MONIQUE

MODE DE VITICULTURE Conventionnelle

TERROIRS

Galets roulés

Sable / Safre

CÉPAGES

Grenache noir (80%)

Mourvèdre (10%)

Syrah (5%)

Cinsault (5%)

VINIFICATION

Cuve béton (100%)

T° de fermentation : 28°

Macération : 28 jours

ELEVAGE

Foudre (20% - 10 mois)

Cuve béton (80%)

NOTES DE DÉGUSTATION

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



Fédération des Syndicats de Producteurs de Châteauneuf-du-Pape
BP 12 - 25 avenue Général de Gaulle - 84231 Châteauneuf-du-Pape Cedex
www.chateauneuf.com - www.vinadea.com

26/02/2019

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

