



2017 Mas de Boislauzon Chateauneuf du Pape Blanc

Évaluation 92	Prix de sortie NA	Date de consommation 2018 - 2020	Producer: Mas de Boislauzon From: France , Rhône , Southern Rhône , Chateauneuf du Pape Color: White
Revu par Joe Czerwinski	Date d'émission 31 août 2018	Source 238, Le défenseur du vin	Type: Table Sweetness: Dry Type: Table Variety: Proprietary Blend

Des notes de fumée et de copeaux de crayon marquent le nez du Chateauneuf du Pape Blanc 2017, un mélange 70-30 de Roussanne et de Clairette, partiellement fermenté et vieilli en fût de chêne neuf (le reste est en acier inoxydable). Corsé, riche et velouté, avec des arômes mûrs de fruits à noyau et de melon, je choiserais de le boire à court terme pour sa pure décadence.



2017 Mas de Boislauzon Chateauneuf du Pape

Rating (91 - 93)	Release Price NA	Drink Date 2020 - 2030	Producer: Mas de Boislauzon From: France , Rhône , Southern Rhône , Chateauneuf du Pape Color: Red
Reviewed by Joe Czerwinski	Issue Date 30th Aug 2019	Source Issue 244 End of August 2019, The Wine Advocate	Type: Table Sweetness: Dry Type: Table Variety: Proprietary Blend

A 60-40 blend of Grenache and Mourvèdre from six lieux-dits, the 2017 Chateauneuf du Pape aged in concrete tanks and older barrels (20%). Aromas of strawberries and raspberries abound, resting easily above a backdrop of dark chocolate. In the mouth, it's full-bodied and silky, but it does show a slightly greenish, herbal edge on the finish.



2017 Mas de Boislauzon Chateauneuf du Pape Tintot

Évaluation

(93 - 95)

Prix de sortie

NA

**Date de
consommation**

2021 - 2035

Producer: Mas de Boislauzon

From: France , Rhône , Southern
Rhône , Chateauneuf du Pape

Revu par

Joe Czerwinski

Date d'émission

30 août 2019

Source

Numéro 244 Fin août 2019,
The Wine Advocate

Couleur: rouge

Type: Table

Douceur: sec

Type: Table

Variété: Mourvèdre

Le Châteauneuf du Pape Tintot 2017, à dominance mourvèdre (85%), arbore un nez piquant, presque comme un dessert, composé de petits fruits cuits et de chocolat noir. Il est corsé, crémeux et luxuriant, mais il ne semble jamais être chaud ni raisonné. Il se termine par une pointe légèrement savoureuse et amère qui aide à équilibrer le fruit intense.