



CHÂTEAU MAUCOIL

Châteauneuf du Pape Esprit

VIGNOBLE ET TERROIR : L'Esprit de Maucoil est issu d'une très haute sélection, et uniquement les années exceptionnelles. Ce vin est produit par les plus vieilles vignes du domaine (70 ans en moyenne), plantées avec les 13 cépages de Châteauneuf du Pape et donnant un rendement d'environ 15 hl/ha. Les vendanges sont faites manuellement en caisses de 15 kg, et les raisins sont triés baie par baie avant d'être encuvés.

CÉPAGES : Les 13 cépages de Châteauneuf du Pape : Grenache (50%) Syrah (15%) Mourvèdre (12%), Cinsault (8%) Clairette et Bourboulenc (5%), Vaccarèse, Muscardin, etc.

ELABORATION : Tous les cépages ensemble. Après une cuvaison d'environ 30 jours, avec remontages, délestages et pigeages, les vins sont élevés selon les parcelles dans différentes barriques, neuves ou de 1 vin, de 228L ou 600L, pendant 12 à 18 mois selon les millésimes. Un élevage de plusieurs années est ensuite effectué en bouteilles avant sa commercialisation. La cuvée « Esprit » est issue d'une sélection des meilleures barriques de cette cuvée, uniquement les années exceptionnelles.

DÉGUSTATION :

Robe soutenue, aux nuances grenat. Un nez profond, mêlant des notes kirschées et de fraises confiturées, soulignées par de fines notes toastées accentuant sa complexité. En bouche, ses tannins polis et sa remarquable fraîcheur soutiennent élégamment ses arômes de fruits noirs et de garrigue. C'est un vin d'une très grande ampleur, au superbe fondu, racé et riche avec de belles capacités d'évolutions, qu'il faut laisser s'épanouir avec le temps.

SERVICE ET ACCORDS : L'Esprit de Maucoil a un potentiel de garde de plus ou moins 15 ans selon le millésime. Il est à déguster lors de grandes occasions et à offrir sans modération aux connaisseurs qui en savoureront toute sa grandeur. Il se carafe et se sert entre 17°C et 18°C sur une belle table de fête.



Les 13
Cépages de
Châteauneuf du

À Châteauneuf-du-Pape, la tradition veut que les vins naissent de treize cépages, chacun apportant sa caractéristique à l'ensemble : couleur, charpente, parfum, fraîcheur ou longévité. Grenache (Noir, Gris, Blanc), Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette (blanche, rose), Vaccarèse, Bourboulenc, Roussanne, Counoise, Muscardin, Picpoul (blanc, gris, noir), Picardan, et Terret noir.

Retrouvez- nous sur
notre site internet
www.maucoil.com

