



CHÂTEAU MAUCOIL

Côtes du Rhône Villages rouge

SITUATION : Sa proximité avec le vignoble de Châteauneuf du Pape et la similarité de son terroir, mêlé de sables et de galets roulés, ainsi que les vieilles vignes dont il est issu, confèrent à ce Côtes du Rhône Villages une grande concentration et beaucoup de caractère.

VIGNOBLE ET TERROIR : Les vendanges sont faites manuellement dans des caisses ajourées de 15 kg, et un tri grain par grain est effectué avant la mise en cuve.

CÉPAGES : Grenache (50%) Syrah (25%) Carignan (25%)

ELABORATION :

Par cépage et par parcelle.

Après une cuvaison d'environ 25 jours, avec remontages, délestages et pigeages, les vins sont soutirés puis élevés en cuves jusqu'à leur mise en bouteille.

DÉGUSTATION :

Belle robe soutenue de couleur rubis. Son nez est aromatique et riche de fruits noirs (mûre et Prune)

Bonne concentration, ample et solide avec une belle longueur en bouche.

SERVICE ET ACCORDS :

16-17°C, à servir directement, idéal sur une grillade ou un fromage au lait de vache.



Carte d'identité des cépages

Grenache noir : Cépage emblématique de la Vallée du Rhône sud. Il supporte très bien la sécheresse et donne des jus très sucrés. Généralement assemblé, il contribue à la puissance des vins, mais aussi à leur grande élégance.

Syrah : Ce cépage produit des vins très colorés d'une belle couleur violacée, aux arômes intenses de fruits et d'épices selon les appellations. Il s'associe très bien au grenache, apportant fraîcheur, fruité et tanins dans les assemblages.

Carignan : Le Carignan est un vieux cépage, souvent cultivé en Languedoc, qui se plaît sur des sols secs et peu fertiles. Les vignes doivent vieillir pour donner un raisin de qualité, et donnent un vin coloré, généreux et puissant, avec de nombreux arômes : poivre, cerise, mûre, violette ...



CHÂTEAU MAUCOIL

Grands vins de Châteauneuf-du-Pape
Depuis 1626

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

