



CHÂTEAU MAUCOIL

Grands vins de Châteauneuf-du-Pape
Depuis 1626

Côtes du Rhône Villages 1895

HISTOIRE : Le premier cas de Phylloxera fût reporté en France en 1865, et Châteauneuf du Pape fût touché en 1866. Les 2/3 du vignoble furent décimés pendant les 10 années qui ont suivi. Heureusement, l'introduction des porte-greffe américains résistants au Phylloxera ont permis une restructuration générale du vignoble. Le puceron disparut progressivement les années suivantes et notre parcelle de Grenache fût plantée en 1895.

TERROIR : Le terroir est formé d'une couche de grès classique d'origine marine du Myocène, recouverte d'alluvions. La présence de galets roulés en surface témoigne du temps où le Rhône, qui n'était alors qu'un torrent, transportait des fragments de roche et les déposait sur son passage.

VINIFICATION : Récolté à la main, trié par deux fois, sur grappe et grain par grain après un égrappage total, le raisin passe en cuves béton pour subir une fermentation à basse température (environ 10°C) pendant 7 jours, puis trois semaines de remontages et délestages à 28°C. Ce sont des levures naturellement présentes sur le raisin qui fermentent pour exprimer au mieux le terroir de cette cuvée très spéciale.

DEGUSTATION :

Belle couleur ruby éclatante, nez élégant d'olive noire et fruits rouges, tanins très élégants en bouche.

ELEVAGE :

18 mois en barriques Française de 360L, de la maison François Frères, reconnue pour ses barriques.

Carte d'identité des cépages:

Grenache noir : Originaire d'Espagne, le Grenache est le cépage emblématique de la Vallée du Rhône sud. Il est particulièrement résistant à la sécheresse et produit des jus très sucrés. On le trouve le plus souvent en assemblage, où il apporte puissance et volume.



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

