



CHÂTEAU MAUCOIL

Grands vins de Châteauneuf-du-Pape
Depuis 1626

Châteauneuf du Pape blanc

SITUATION : Le vignoble du Château Maucoil se situe au nord-ouest du territoire de Châteauneuf du Pape, sur la rive gauche du Rhône, et sur les trois terroirs de l'appellation : les galets roulés, les Hurgoniens et les sables.

VIGNOBLE ET TERROIR : Les vignes de blancs sont plantées sur les Urgoniens, terrains calcaires propices à leur élaboration. Le rendement est d'environ 25 hl/ha et les vendanges sont faites à la main, avec un tri sélectif baie par baie avant la vinification.

CÉPAGES : Grenache blanc, Bourboulenc, Clairette

ELABORATION :

Après une macération pelliculaire à froid et un pressurage, la fermentation alcoolique est maintenue en température à 18°C. La fermentation malo-lactique est bloquée pour préserver la fraîcheur et la vivacité du vin. Aucun collage n'est effectué, et l'élevage se fait en cuve pour valoriser les arômes variétaux et l'ampleur naturelle de ce grand blanc.

DÉGUSTATION :

Belle couleur or clair aux reflets verts. Ce vin est net et brillant. Nez riche et d'une grande finesse, aux connotations de poire et d'agrumes. Racé et dense, de bonne persistance, ce vin présente une belle minéralité.

SERVICE ET ACCORDS :

À l'apéritif avec des toasts au chèvre ou sur une cuisine riche, crustacés, saumon grillé, brandade de morue, côtes de veau aux girolles.

Il se déguste entre 10 et 12°C, ses 5 premières années.



Carte d'identité des cépages

Grenache blanc : originaire d'Espagne, sa grappe est grande et ses baies juteuses. Donne des vins opulents et flatteurs

Bourboulenc : Cépage blanc tardif, il donne des vins légers aux fins arômes de fleurs et de fruits exotiques.

Clairette : Typiquement méridionale, elle peut être blanche ou rose ; elle a une chair très juteuse donnant un vin frais et puissant, aux arômes de pomme, tilleul, abricot et pêche.



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

