



**CHÂTEAU MAUCOIL**

Grands vins de Châteauneuf-du-Pape  
Depuis 1626

# Châteauneuf du Pape rouge

**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 plus jeunes vignes du domaine (40 ans en moyenne), plantées en 4 cépages sur des sols de sables et de galets roulés. 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 noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

## ELABORATION :

Les raisins sont triés et mis en cuves béton, par cépage et par parcelle. Après une cuvaison d'environ 30 jours, avec remontages, délestages et pigeages, les vins subissent un élevage mixte cuves et barriques de un vin pendant 12 mois avant d'être assemblés.

## DÉGUSTATION :

Robe intense de couleur rubis, belle brillance. Nez en finesse avec de belles notes de fruits noirs et d'épices, bouche charmeuse et intense, avec un très bel équilibre et une grande élégance dès sa mise en bouteille.

## SERVICE ET ACCORDS :

16-17°C, un franc carafage avant service est bienvenu si ce vin est ouvert dans sa jeunesse (moins de 5 ans) Se plaira sur une daube de bœuf, ou un risotto aux champignons. Se garde jusqu'à 10 ans en bouteille.



## 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.

**Mourvèdre :** Ce cépage a une maturité tardive et donne des vins intenses et puissants mais d'une grande finesse. Il est particulièrement apte au vieillissement et à l'élevage sous bois si la maturité est bien maîtrisée.

**Cinsault :** vieux cépage, il présente de grosses baies juteuses et fruitées, et donne des rouges d'une grande élégance, assemblé à d'autres cépages plus structurés.



Retrouvez- nous sur  
notre site internet  
[www.maucoil.com](http://www.maucoil.com)

