



CHÂTEAU MAUCOIL

Grands vins de Châteauneuf-du-Pape
Depuis 1626

Châteauneuf du Pape Trésor des papes

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 Hurgoniens, 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 (4 heures) 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, et la totalité de la cuvée est passée en barriques, sur lies, pendant 6 mois, avec bâtonnages réguliers.

DÉGUSTATION :

Belle couleur or clair aux reflets verts. Le nez est expressif, sur des notes miellées et des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches. La bouche se dévoile sur une trame de fraîcheur et offre un velouté exceptionnel et une très belle longueur sur des arômes de fruits secs.

SERVICE ET ACCORDS :

Jeune, il se marie avec une cuisine riche, crustacés ou volailles en sauce. Dans sa maturité (jusqu'à 10 ans), il se marie à merveille avec des fromages de caractère.



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

