



CHÂTEAU MAUCOIL

Grands vins de Châteauneuf-du-Pape
Depuis 1626

Côtes du Rhône Villages rouge *sans soufre*

PHILOSOPHIE : Château Maucoil, vignoble historique de Châteauneuf du Pape, a été converti en agriculture biologique peu après que Bénédicte et Charles Bonnet aient repris le domaine. Cette cuvée sans soufre est élaborée à partir de vieilles vignes cultivées dans le respect intégral de la nature du sol et dans le respect du fruit, pour vous offrir l'expression la plus pure et la plus directe de son terroir.

VIGNOBLE ET TERROIR : 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.

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

CÉPAGES : Grenache, Syrah, Carignan

ELABORATION : Par cépage et par parcelle. Après une cuvaison d'environ 10 jours, en cuves inertées à l'azote pour protéger naturellement le vin, et uniquement des remontages et des pigeages, le vin est soutiré et est mis en bouteille peu après sa fermentation malo-lactique. La vinification est effectuée sans ajout de sulfites.

DÉGUSTATION :

Belle robe soutenue de couleur rubis. Son nez est frais et aromatique, avec des arômes anisés et de petits fruits rouges. La bouche est fraîche et équilibrée, particulièrement agréable dans sa jeunesse.



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 ...



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

