



**CHÂTEAU MAUCOIL**

Grands vins de Châteauneuf-du-Pape  
Depuis 1626

# Côtes du Rhône Villages blanc

**SITUATION :** Provenant des jeunes vignes du domaine, plantées sur un sol argilo calcaire, ce grand classique délivre le charme particulier des blancs du sud, avec concentration et fraîcheur.

**VIGNOBLE ET TERROIR :** Les vendanges sont faites manuellement dans des caisses ajourées de 15 kg, et au petit matin.

**CÉPAGES :** Grenache blanc, Clairette

## **ELABORATION :**

Les Grenaches et les Clairettes sont vinifiées séparément en cuves inox thermorégulées. La fermentation se fait doucement, à une température régulée à 16°C. La fermentation malo-lactique est bloquée pour conserver la fraîcheur, et les cépages sont assemblés juste avant la mise en bouteille.

## **DÉGUSTATION :**

Belle robe jaune doré aux reflets éclatants. Le bouquet est délicat et complexe, floral et légèrement exotique. L'attaque en bouche est fraîche, le milieu de bouche est riche et charnu. La minéralité persiste jusqu'à la fin de bouche, longue et fruitée.

## **SERVICE ET ACCORDS :**

12-13°C, à servir sur un suprême de volaille, un poisson cuisiné, ou encore un fromage au lait de vache.



## Carte d'identité des cépages

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

*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, filleul, abricot et pêche.



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

