



CHÂTEAU MAUCOIL

Grands vins de Châteauneuf-du-Pape
Depuis 1626

Châteauneuf du Pape Privilège

VIGNOBLE ET TERROIR : Cette cuvée est élaborée avec les plus vieilles vignes du domaine (70 ans en moyenne), plantées avec les 13 cépages de Châteauneuf du Pape et donnant un rendement d'environ 15 hl/ha. Les vendanges sont faites manuellement en caisses de 15 kg, et les raisins sont triés baie par baie avant d'être encuvés.

CÉPAGES : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette et Bourboulenc...

ELABORATION : Tous les cépages ensemble. Après une cuvaison d'environ 30 jours, avec remontages, délestages et pigeages, les vins sont élevés selon les parcelles dans différentes barriques, neuves et de 1 vin, de 228L et 600L, pendant 12 à 18 mois selon les millésimes. Un élevage de plusieurs années est ensuite effectué en bouteilles avant sa commercialisation.

DÉGUSTATION :

Robe intense de couleur rubis ; nez puissant et extrêmement complexe, sur les fines épices, les fruits, l'olive noire, la garrigue. La bouche est concentrée, les tanins palinés et la longueur en bouche exceptionnelle, sur les épices et les fruits noirs.

SERVICE ET ACCORDS : Entre 17-18°C, ce vin peut être carafé une heure avant son service, pour continuer à s'ouvrir dans le verre au cours du repas.

Il accompagnera les plats de fête à base de viandes, dans toutes les grandes occasions. Son potentiel de garde est de plus ou moins 15 ans selon les millésimes.



Les 13
Cépages de
Châteauneuf du

À Châteauneuf-du-Pape, la tradition veut que les vins naissent de treize cépages, chacun apportant sa caractéristique à l'ensemble : couleur, charpente, parfum, fraîcheur ou longévité. Grenache (Noir, Gris, Blanc), Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Clairette (blanche, rose), Vaccarèse, Bourboulenc, Roussanne, Counoise, Muscardin, Picpoul (blanc, gris, noir), Picardan, et Terret noir.



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

