

# TRADITION BLANC

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

## SITUATION

Situé au nord-ouest de Châteauneuf-du-Pape, sur la rive gauche du Rhône, Château Maucoil s'étend sur les trois principaux terroirs de l'appellation : les galets roulés, les Urgoniens et les sables. Principalement constitué de Grenache, ce vignoble produit des vins fins et élégants, exprimant avec grâce les caractéristiques des terroirs sablonneux datant du Miocène.

## VIGNOBLE ET TERROIR

Les vignes de blancs sont plantées sur les Urgoniens, terrains calcaires propices à leur élaboration. Le rendement est d'environ 25 hl/ha et les vendanges nocturnes sont faites à la main, avec un tri sélectif baie par baie avant la vinification.

## CÉPAGES

Grenache (40%), Clairette (40%) et Roussanne (20%).

## ELABORATION

Après un pressurage en grappes entières, la fermentation alcoolique est maintenue en température à 18°C. Seuls les meilleurs jus sont sélectionnés pour garantir la qualité du vin. Un élevage sur lies fines, en demi-muids, pendant huit mois, permet de mettre en valeur les arômes variétaux et l'ampleur naturelle de ce grand blanc.

## DÉGUSTATION

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

## SERVICE ET ACCORDS

A l'apéritif avec des toasts au chèvre ou sur une cuisine riche, type crustacés, saumon grillé, brandade de morue, côtes de veau aux girolles. Il se déguste entre 10 et 12°C.

## 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, tilleul, abricot et pêche.

**Roussanne** – La Roussanne est un cépage délicat et de grande finesse qui révèle des vins de grande élégance, fins et complexes, développant des parfums floraux (chèvrefeuille, iris).



Château Maucoil

SCEA Château Maucoil, Chemin de Maucoil, 84100 Orange, France  
Tél : 33 (0)4 90 34 14 86 e-mail : contact@maucoil.com

