

PRIVILÈGE

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

Élaborée avec les 13 cépages formant la Symphonie de Châteauneuf-du-Pape, plantés sur un sol sableux couvert de galets, cette cuvée exprime l'identité complexe du terroir chateauneuvois. Avec un rendement d'environ 15 hl/ha, cette parcelle complantée de vieilles vignes est vendangée manuellement, et les baies sont triées minutieusement.

🍷 CÉPAGES

Grenache (50%) Syrah (15%) Mourvèdre (12%), Cinsault (8%) Clairette, Bourboulenc (5%), Vaccarèse, Muscardin, Counoise, Terret, Roussanne, Picpoul et Picardan.

🍷 ELABORATION

Cette cuvée répond aux méthodes traditionnelles de vinification et représente un retour aux sources du vin. Tous les cépages co-fermentent, et sont élevés en demi-muids pendant 18 mois. Un vieillissement de plusieurs années est ensuite effectué en bouteilles avant sa commercialisation.

🍷 DÉGUSTATION

Robe intense de couleur rubis. Nez puissant et extrêmement complexe, sur les épices douces, les fruits, le cuir de Russie, la garrigue. Bouche sphérique très ample, les tanins patinés étirent une finale sur des notes de fève de tonka torréfiée.

🍷 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, dans toutes les grandes occasions. Potentiel de garde élevé : entre 10 et 15 ans.

LES 13 CÉPAGES DE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

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.



Château Maucoil

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

