

# CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

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

Un trio classique qui incarne toute la richesse et la diversité des terroirs chateauneuvois du Château Maucoil, agrémenté d'une touche fruitée apportée par le cinsault. Le rendement est d'environ 25 hl/ha et les vendanges sont faites à la main avec un tri manuel baie par baie avant la vinification.

## CÉPAGES

Grenache (60%) Syrah (15%) Mourvèdre (15%) Cinsault (10%)

## ELABORATION

Les raisins sont triés et mis en cuve béton, par cépage et par parcelle. Après une cuvaison d'environ 30 jours et une vinification traditionnelle, les vins sont élevés en cuves béton et en demi-muids, pendant 18 mois.

## DÉGUSTATION

Robe intense de couleur rubis. Nez en finesse avec de belles notes de fruits noirs et d'épices. Bouche charmeuse et intense, dévoilant un très bel équilibre.

## SERVICE ET ACCORDS

16-17°C, un carafage avant service est bienvenu si ce vin est ouvert dans sa jeunesse (moins de 5 ans). Il se plaira sur une pièce noble de bœuf ou un risotto à la truffe. Potentiel de garde entre 6 et 10 ans.

## CÉPAGES

**Grenache** – 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.

**Mourvèdre** – Ce cépage a une maturité tardive et donne des vins intenses et puissants mais d'une grande finesse. Il est particulièrement apte au vieillissement et à l'élevage sous bois si la maturité est bien maîtrisée.

**Cinsault** – Vieux cépage, il présente de grosses baies juteuses et fruitées, et donne des rouges d'une grande élégance, assemblé à d'autres cépages plus structurés.



Château Maucoil

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

