

1895

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

HISTOIRE

Le premier cas de Phylloxera fut constaté en France en 1865, et Châteauneuf-du-Pape fut touché dès 1866. Les 2/3 du vignoble furent décimés pendant les 10 années qui ont suivi. L'introduction des porte-greffes américains résistants au Phylloxera a permis une restructuration générale du vignoble. Notre parcelle de Grenache fut plantée en 1895 avec les premiers porte-greffes disponibles.

VIGNOBLE ET TERROIR

Le terroir est formé d'une couche de grès molassique d'origine marine du Miocène, recouverte d'alluvions. Ces grès relativement tendres donnent des produits sableux appelés Safres. Les sables de Maucoil permettent au grenache de s'exprimer avec élégance.

CÉPAGES

100% Grenache noir

ELABORATION

Les vendanges manuelles sont triées minutieusement, à la parcelle et à la cave. Une partie de la récolte est totalement égrappée, tandis que l'autre est encuvée en grappes entières afin d'apporter un bel équilibre au jus. La cuvaison a lieu en cuve béton pendant 3 semaines au cours desquelles les baies infusent lentement pour permettre l'extraction douce des arômes et des tanins. Ce sont les levures naturellement présentes sur le raisin qui fermentent pour exprimer au mieux le terroir de cette cuvée spéciale. Un élevage en demi-muids pendant 12 mois vient parfaire l'équilibre de ce vin.

DÉGUSTATION

Belle robe rubis éclatante. Le nez élégant offre des notes d'olive noire, de fruits rouges, et s'ouvre sur un bouquet floral subtil de violette et d'eucalyptus. La bouche aérienne s'accompagne de tanins très élégants.

SERVICE ET ACCORDS

Idéal à une température de 16-17°C. Il s'accordera parfaitement avec un gigot d'agneau au riz pilaf ou un filet mignon de porc fondant en cocotte.

CÉPAGES

Grenache – Originaire d'Espagne, le Grenache est le cépage emblématique de la Vallée du Rhône Sud. Il est particulièrement résistant à la sécheresse et produit des jus très sucrés. Sur le terroir exceptionnel de Safres du Château Maucoil, le Grenache s'exprime dans une grande finesse.



Château Maucoil

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

