

# CÔTES DU RHÔNE VILLAGES BLANC

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

## SITUATION

Provenant des jeunes vignes du domaine, plantées sur un sol argilo-calcaire, ce grand classique délivre le charme particulier des vins blancs du Rhône Sud, avec concentration et fraîcheur. Les raisins sont récoltés la nuit pour préserver la fraîcheur et la délicate aromatiques.

## CÉPAGES

Grenache blanc (50%) Clairette (50%)

## ELABORATION

Les Grenaches et les Clairettes sont égrappés, puis pressés à froid, et vinifiés en co-fermentation. Une fermentation douce à une température régulée à 16°C, et un élevage sur lies fines en cuve inox permettent de conserver la fraîcheur et les arômes délicats de ces cépages.

## DÉGUSTATION

Belle robe or-vert aux reflets éclatants. Le bouquet est délicat et complexe, floral et légèrement exotique. L'attaque en bouche est fraîche, le milieu de bouche est riche et charnu. La finale est longue et fruitée, marquée par une belle minéralité.

## SERVICE ET ACCORDS

Température de service de 12-13°C, à apprécier avec un suprême de volaille, un poisson cuisiné, ou encore un fromage au lait de vache.

## 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.



Château Maucoil

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

