

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

🍷 VIGNOBLE ET TERROIR

Provenant des jeunes vignes du domaine, plantées sur un sol argilo-calcaire, ce grand classique délivre le charme particulier des vins rouges du Rhône Sud, et présente une grande concentration aromatique et beaucoup de caractère. Les raisins sont récoltés au petit matin afin de préserver la fraîcheur des baies et conserver leur richesse aromatique.

🍷 CÉPAGES

Grenache (50%) Mourvèdre (35 %) Syrah (15%)

🍷 ELABORATION

Chaque cépage et chaque parcelle sont vinifiés séparément afin d'extraire l'essence même des différents terroirs du vignoble. La forte présence de Mourvèdre vient nuancer cet assemblage classique de Côtes du Rhône, et contribue à sa gourmandise, son croquant et sa belle buvabilité. L'extraction douce des arômes et des tanins a lieu pendant une cuvaison de 3 semaines en cuves béton. Les vins sont élevés entre 6 et 12 mois, et les Syrah et Mourvèdres bénéficient d'un élevage en fûts et demi-muids.

🍷 DÉGUSTATION

Belle robe violine soutenue. Son nez est aromatique et riche de fruits noirs (mûre et prune). La bouche est croquante et fruitée, et la finale persiste sur des notes de garrigue.

🍷 SERVICE ET ACCORDS

Ce vin s'apprécie à une température de 16-17°C, sans besoin d'être carafé. Il sera idéal avec une grillade ou un fromage au lait de vache. Son potentiel évoluera entre un et cinq ans après sa mise en bouteille.

CÉPAGES

Grenache noir – 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.

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.

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.



Château Maucoil

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

