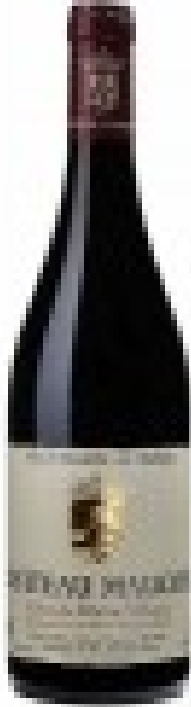


Château Maucoil Côtes du Rhône Villages rouge 2014



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille BONNET (Maucoil)

Millésime: 2014

Appellation: Côtes du Rhône Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Wine Advocate (Parker): 88/100

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU MAUCOIL + TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK

Commentaires sur ce

Château Maucoil Côtes du Rhône Villages rouge 2014 :

Le Guide Hachette des Vins 2017 : 2*/3 (vin remarquable). *Un domaine aux origines anciennes (les Romains y installèrent une légion, les princes d'Orange leur archiviste), acquis par Guy Arnaud en 1995. Sa fille Bénédicte et son mari Charles Bonnet, installés en 2009, ont converti en bio leurs 45 ha de vignes. Le grenache (50%), la syrah et le carignan sont à l'origine de ce vin épatant de bout en bout. On aime sa robe intense, son nez complexe qui conjugue notes minérales, épices douces, réglisse et fruits mûrs, sa bouche pleine de fraîcheur et de fruits, ample et voluptueuse, bâtie autour de tanins fermes et fins. De l'équilibre, de l'élégance et un solide potentiel de garde.*

Apogée de 2018 à 2024. Accord mets et vins : poularde aux cèpes.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Dec 2016) : 88/100. *The 2014 Côtes du Rhône*

Villages Tradition is also noteworthy. Made from 50% Grenache, 25% Syrah and 25% Carignan, aged all in concrete tanks, it's a classy, elegant effort that offers plenty of white pepper, garrigue and red and black fruit aromas and flavors. It's impeccably balanced and has solid length, all suggesting it will evolve nicely for 3-4 years. Drink date 2016-2020.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Sol & terroir : l'appellation régionale Côtes du Rhône s'étend sur 163 communes et 6 départements sur 200 kms entre Vienne et Avignon. Le vignoble du Château Maucoil est situé dans les Côtes du Rhône méridionales au sud d'Orange en limite de Châteauneuf-du-Pape. La superficie du vignoble est de 6 hectares. La nature du sol est argilo-calcaire mêlée de galets. Ce qui est un excellent terroir pour les vignes.

Assemblage & cépages :

- Grenache (51%)
- Syrah (15%)
- Carignan (23%)
- Mourvèdre (11%, sauf en 2014)

Vendanges : à pleine maturité des cépages. Les vendanges sont effectuées à la main suivies par des tris très sélectifs des baies avant la vinification.

Rendement : Environ 35 hl/ha

Vinification : par cépage et par parcelle. Après une cuvaison de 2 semaines avec des remontages, des délestages et des pigeages puis la fermentation malo-lactique, les vins sont assemblés et subissent une légère filtration.

Dégustation : belle robe soutenue de couleur rubis. Ce vin est net, brillant. Nez aromatique et riche de fruits mûrs (mûres et prune). Bonne concentration, ample et solide d'une longue final et de belle évolution.

Accords mets et vins : grillades de boeuf, côtes d'agneau, fromages (neufchâtel, bleu de Gex, picodon).

Température de service : 14 à 16°C.

Description brève du produit :

2*/3 Guide Hachette (*vin épatant de bout en bout.*) Grenache, Syrah, mourvèdre et Carignan composent un assemblage ultra charmeur, que ce soit son intensité au nez (fruits noirs et d'épices douces) ou en bouche (tanins soyeux, rondeur, velouté).