

Château Maucoil Châteauneuf-du-Pape rouge 2014



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille BONNET (Maucoil)

Millésime: 2014

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Domaine

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

La cuvée principale du domaine séduit par son fruité franc et agréable, aux nuances de fruits rouges et de confiture de mûre. Sa bouche ronde, d'une belle finesse, permettra de servir ce vin dès maintenant, sur une viande ou un risotto.

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU MAUCOIL + TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK

Commentaire sur ce

Château Maucoil Châteauneuf du Pape rouge 2014:

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct 2016) : 89/100. *The 2014 Châteauneuf du*

Pape is a rock-solid blend of 60% Grenache, 15% each of Syrah and Mourvèdre, and the balance Cinsault. Its healthy ruby/purple color is followed by traditional notes of dark fruits, olive tapenade and cured meats, and it's medium plus bodied on the palate, with good concentration and solid mid-palate depth. Drink this classic, old-school beauty through 2024. Drink 2016-2024.

Guide Bettane Desseauve 2017 : 14,5/20. *"Forte couleur, premier échantillon très réduit, mais dégustation au château mettant en valeur la chair et le volume de bouche de l'assemblage. Bel avenir." Apogée de 2019 à 2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

TERROIR : Au nord d'Avignon sur la rive gauche du Rhône, le territoire de Châteauneuf-du-Pape s'étend sur 5 communes dans la plaine du Comtat Venaissin. C'est une succession de plateaux argilo-calcaires avec les fameux galets roulés qui permettent aux vignes de résister à la sécheresse du climat méditerranéen et au mistral. Le vignoble de Château Maucoil se situe sur les trois terroirs de Châteauneuf-du-Pape : Les galets roulés, Les hurgoniens et les sables.

VENDANGES : Mi-septembre, à pleine maturité des cépages. Les vendanges sont effectuées à la main suivies par plusieurs tris très sélectifs des baies avant la vinification. Rendement: Environ 25 hl/ha.

ASSEMBLAGE :

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

VINIFICATION : Par cépage et par parcelle. Après une cuvaison longue avec des remontages, délestages et pigeages puis une fermentation malo-lactique, les vins ont un élevage mixte cuves et barriques de un vin durant une année avant d'être assemblés.

DEGUSTATION : Belle robe intense de couleur rubis. Ce vin est net et brillant. Nez fin et riche aux notes de fruits noirs et d'épices.

ACCORDS METS ET VIN : Daube de boeuf, grillades de boeuf, côtes d'agneau, risotto aux champignons sauvages, fromages (neufchâtel, bleu de Gex, picodon).

TEMPERATURE DE SERVICE : 14 à 16°C.

Conservation 10 ans environ.