

Château Maucoil Châteauneuf-du-Pape "Trésor des Papes" blanc 2014



Prix du produit :

252,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Famille BONNET (Maucoil)
Millésime: 2014
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Trésor des Papes
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

La grande cuvée du domaine, adorée par le **Guide Bettane+Desseauve** : "17,5/20. Notre note la plus élevée de la dégustation à l'aveugle, admirable richesse de constitution, longueur impressionnante, remplit la bouche comme le plus grand des hermitages ! Somptueux."

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU MAUCOIL + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Château Maucoil Châteauneuf du Pape "Trésor des Papes" blanc 2014

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, Oct. 2015) : 90/100. More tropical in character

with plenty of pineapple, peach and subtle brioche, the 2014 Châteauneuf du Pape Blanc Tresor des Papes is medium-bodied, beautifully textured, and lengthy with a dry finish. This shows a touch more class and purity than the traditional cuvée and should have a longer drink window as well. Drink date 2015-2020.

Guide Bettane Desseauve 2017 : 17.5/20. *Notre note la plus élevée de la dégustation à l'aveugle, admirable richesse de constitution, longueur impressionnante, remplit la bouche comme le plus grand des hermitages ! Somptueux. Apogée de 2018 à 2026.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

TERRAIN : 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 des blancs du Château Maucoil se situe principalement au nord de l'appellation de Châteauneuf-du-Pape.

VENDANGES : Début septembre, à pleine maturité des cépages. Les vendanges sont effectuées à la main suivie par des tris très sélectifs des baies avant la vinification. Rendement : environ 18 hl/ha.

ASSEMBLAGE : Clairette, Bourboulenc et Grenache Blanc.

VINIFICATION : Après une macération pelliculaire à froid (4 heures) et pressurage, la fermentation alcoolique se passe à 18°C. La fermentation malo-lactique est évitée pour garder la fraîcheur et la vivacité du vin. Aucun collage n'est effectué sur ce vin. Particularité, 100% de ce vin a été vinifié en barriques avec un élevage sur lie et bâtonnage durant 6 mois.

DEGUSTATION : Belle couleur or clair au reflets verts. Ce vin est net, limpide et brillant. Nez d'une grande finesse et richesse, aux arômes racés et denses de fruits blancs.

ACCORDS METS ET VIN : Il se marie avec une cuisine riche, crustacés, volaille en sauce, dans la maturité il se mariera à merveille avec des fromages de caractère.

Température de service : 10 à 12°C.