

# Château Maucoil Châteauneuf du Pape rouge 2013 Magnum



Prix du produit :

**49,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille BONNET (Maucoil)

Millésime: 2013

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 150cl

Cuvée: Domaine

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

**PRESENTATION DU CHATEAU MAUCOIL  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

**Château Maucoil Châteauneuf du Pape rouge 2013 Magnum:**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Oct 2016) : 88/100. *The 2013 Châteauneuf du Pape checks in as a blend of 60% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre and 10% Cinsault that was raised all in one- and two-year-old barrels. The wine offers up classic notes of garrigue, caramelized cherries, black raspberries and licorice. It's a fruit forward, easy drinking and textured beauty that does well in the vintage.*

Drink date : 2015-2020

**Guide Bettane Desseauve 2017** : 15,5/20. *"Corps imposant pour le millésime, bonne couleur, texture charnue, saveur assez racée avec une touche florale peut-être née de la syrah, très*

---

*soigné et complet dans son format. Recommandé." Apogée de 2019 à 2025.*

### **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.

### **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.