Château Maucoil Châteauneuf du Pape rouge 2015

Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Famille BONNET (Maucoil)
Millésime: 2015
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Cuvée: Domaine
Wine Advocate (Parker): 92/100
Guide Hachette: ** (remarquable)
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU MAUCOIL
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Château Maucoil Châteauneuf du Pape rouge 2015:

Guide Hachette des vins 2019 (août 2018) : Coup de coeur, ** (vin remarquable). *Élevée en partie en fût, cette cuvée offre une robe très sombre, presque noire. Le nez évoque le romarin, la cerise mûre et le pruneau. La bouche, ronde, suave, puissante, sans lourdeur aucune, offre des tanins fondus et veloutés et une longue finale épicée. Un châteauneuf harmonieux et soyeux en diable, mais encore dans sa prime jeunesse. Laissez-lui encore du temps*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Oct 2017) **:** 92/100. *This is another example of a 2015 Chateauneuf du Pape that's delicious already. This full-bodied blend is creamy and lush, with cherry fruit and hints of toasted almond on the soft, easygoing finish. Drink 2017-2025.*

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 :

92/100 Czerwinski/Parker. La cuvée principale du domaine dans le superbe et puissant millésime **2015.** Déjà accessible après mise en carafe, on pourra le conserver 10 ans.