

Château Maucoil Côtes du Rhône Villages rouge 2015



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille BONNET (Maucoil)

Millésime: 2015

Appellation: Côtes du Rhône Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Bettane + Desseauve: 14/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

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 2015 :

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, Dec 2017) : 91/100. This wine shows the progress that's been made at Maucoil over recent vintages. The 2015 Cotes du Rhone Villages Tradition is a ripe, medium to full-bodied blend of 50% Grenache, 25% Syrah and 25% Carignan that offers lush cherries, creamy tannins and a long, silky finish. Drink it over the next 4-5 years. Drink date 2017-2022.

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 14/20. *Fruit à noyau, laurier, beau vin de caractère, profond avec de la sève.*

Lire les commentaires du millésime précédent

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 finale 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 :

91/100 Robert Parker's Wine Advocate. Grenache, Syrah, mourvèdre et Carignan composent un assemblage ultra charmeur, que ce soit au nez (fruits noirs et d'épices douces) ou en bouche (tanins soyeux, rondeur, velouté).
