

# Château Maucoil Côtes du Rhône Villages rouge 2016



Prix du produit :

**60,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille BONNET (Maucoil)

Millésime: 2016

Appellation: Côtes du Rhône Villages

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Cépage dominant: grenache

**Description du produit :**

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

**Château Maucoil Côtes du Rhône Villages rouge 2016**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Sol & terroir :** 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%)

**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 :**

Seule l'esthétique de l'étiquette peut être critiquée... tout le reste est parfait ! Parlons donc du contenu de la bouteille : Grenache, syrah, mourvèdre et carignan composent un assemblage charmeur et bien vinifié, que ce soit au nez (fruits noirs et d'épices douces) ou en bouche (tanins soyeux, rondeur, velouté). Un bon Côtes du Rhône pour accompagner les repas hivernaux.