

# Château Maucoil Châteauneuf-du-Pape blanc 2015



Prix du produit :

**99,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille BONNET (Maucoil)

Millésime: 2015

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Bettane + Desseauve: 14/20

Wine Advocate (Parker): 89+/100

Cépage dominant: clairette

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Château Maucoil Châteauneuf du Pape blanc 2015**

**Guide Bettane + Desseauve 2018** (août 2017) : 14/20, fourchette d'apogée : 2020-2026. *Joli toucher de bouche sur la souplesse. Suave et équilibré.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, Oct 2016) : 89/100. *A borderline outstanding effort, the 2015 Châteauneuf du Pape Blanc checks in as 70% Grenache Blanc and 15% Clairette and Bourboulenc, all of which was aged in stainless steel. It has clean, classic notes of ripe peach, citrus and a hint of apple to go with a medium-bodied, balanced, lengthy style on the palate.*

---

## **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 urgoniens et les sables.

**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 25 hl/ha.

## **ASSEMBLAGE :**

- Clairette (2%)
- Bourboulenc (8%),
- Grenache Blanc (90%)

**VINIFICATION** : Après une macération pelliculaire à froid 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.

**DEGUSTATION** : Belle couleur or clair au reflets verts. Ce vin est net, limpide et brillant. Nez d'une grande finesse et richesse, aux connotations de poire et d'agrumes. Racé et dense, de bonne persistance, ce vin aura une belle évolution sur le minéral.

**ACCORDS METS ET VIN** : Il se marie avec une cuisine riche, crustacés, saumon grillé, brandade de morue, côtes de veau aux girolles, pigeonneaux aux petits pois. Très apprécié en apéritif (dans sa jeunesse) ou avec les fromages de chèvre (quand il prend de l'âge).

Température de service : 10 à 12°C.

## **Description brève du produit :**

Vinifié 100% en cuve pour plus de fraîcheur, ce Chateauneuf blanc est un des meilleurs que nous ayons dégusté dans ce superbe mais chaud millésime 2015.