

Château Maucoil Côtes du Rhône Villages blanc 2017



Prix du produit :

66,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Famille BONNET (Maucoil)

Millésime: 2017

Appellation: Côtes du Rhône Villages

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 89/100

Cépage dominant: grenache blanc

Description du produit :

PRESENTATION DU CHATEAU MAUCOIL + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Château Maucoil Côtes du Rhône Villages blanc 2017

Le Point (n°2391, spécial vins d'été) : 14,5/20. *Nez exotique, fruits jaunes, gras, juteux, ample, bon équilibre, bon vin de repas.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, oct. 2018): 89/100. *Zesty notes of tangerine and grapefruit pith mark the nose of the 2017 Cotes du Rhone Villages Blanc, which is made in stainless steel. Medium to full-bodied, it's plump and round on the palate, but it finishes racy and crisp. Drink it over the next couple of years for its fresh, exuberant personality. Drink date 2018-2020.*

Lire les commentaires du millésime précédent

Fiche technique rédigée par le domaine:

SITUATION : Provenant des jeunes vignes du domaine, plantées sur un sol argilo calcaire, ce grand classique délivre le charme particulier des blancs du sud, avec concentration et fraîcheur.

VIGNOBLE ET TERROIR : Les vendanges sont faites manuellement dans des caisses ajourées de 15 kg, et au petit matin.

CÉPAGES :

- Grenache blanc (50%)
- Clairette (50%)

ELABORATION : Les Grenaches et Clairettes sont vinifiées séparément en cuves inox thermo-régulées. La fermentation se fait doucement, à une température régulée à 16°C. La fermentation malo-lactique est bloquée pour conserver la fraîcheur, et les cépages sont assemblés juste avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Belle robe jaune dorée aux reflets éclatants. Le bouquet est délicat et complexe, floral et légèrement exotique. L'attaque en bouche est fraîche, le milieu de bouche est riche et charnu. La minéralité persiste jusqu'à la fin de bouche, longue et fruitée.

SERVICE ET ACCORDS : 12-13°C, à servir sur un suprême de volaille, un poisson cuisiné, ou encore un fromage au lait de vache.

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 : Les vignes jouxtent l'appellation Châteauneuf-du-Pape, et pour nous Maucoil est un des plus spectaculaires en termes de vins blancs de la région de Châteauneuf-du-Pape. Le "petit Côtes du Rhône Villages" du domaine est donc un incontournable en termes de rapport qualité-prix. Tout simplement bon !