

Identification du vin**Région :** Vallée du Rhône

Appellation : Châteauneuf-du-pape
Dénomination : Château Maucoil - l'esprit de maucoil
Producteur : Château Maucoil
Cépages : Cinsault, Counoise, Grenache, Mourvèdre, Muscardin, Syrah, Vaccarese
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2010 **Genre :** Rouge **Alcool :** 15° **Prix :** 61,00

A **Couleur :** Rouge grenat
S **Intensité :** Profonde
P **Limpidité :** Très brillant, très limpide
E **Observations :**
C
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Moyenne
E **Description**
U **Qualitative :** Très agréable et complexe
R **Aromatique :** 1er nez : Fruits noirs confiturés.
 Vanille, les fruits noirs confiturés, une pointe animale, une pointe oxydative sucrée (un peu comme le porto), fleur de tilleul, chocolat, cassis
S **Défauts :**

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Il y a encore un peu des tanins à fondre. Cependant, majoritairement ils sont déjà fondus
T **Equilibre :** Equilibré
G **Structure :** Les matières sont très mûres avec une bonne structure et une très belle rondeur
O **Arômes :** Fruits noirs confiturés, de la vanille, une pointe d'animal, du chocolat noir, du cacao et café
U **Persistance :** 4 secondes
T **Observations :**

C **Conclusions :** Superbe vin
L
C

R **Remarques :**
E
M