

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

Appellation : Châteauneuf-du-pape
Dénomination : Château Maucoil - privilège
Producteur : Château Maucoil
Cépages : Bourboulenc, Cinsault, Clairette, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Fournisseur : Chez le producteur
Millésime : 2019 **Genre :** Rouge **Alcool :** 15,5° **Prix :** 37,50

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

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Intensité moyenne et fermée. Les arômes ne parviennent pas encore à s'exprimer pleinement.
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** 1er nez : Fruits noirs confiturés.
S Ce nez offre une très belle perspective d'évolution. Actuellement, il est encore difficile d'indiquer les arômes distincts perçus. On détecte déjà un nez très subtil.
Défauts :

G **Attaque :** Belle souplesse
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont en partie fondus. Il en reste à fondre. Ce sont des tanins qui deviendront soyeux après évolution
T **Equilibre :** Equilibré
S **Structure :** Une très belle finesse dans les matières très mûres
A **Arômes :** Fruits noirs confiturés, une pointe de vanille accompagnée par des épices de garrigue, du pruneau et du cassis
R **Persistance :** 3 secondes
M **Observations :**

C **Conclusions :** Vin trop jeune. A attendre donc car il possède un très beau potentiel d'évolution
L
C

R **Remarques :**
E
M