

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

**Appellation :** Châteauneuf-du-pape  
**Dénomination :** Château Maucoil - trésor des papes  
**Producteur :** Château Maucoil  
**Cépages :** Bourboulenc : 30 %, Clairette : 30 %, Grenache blanc : 30 %, Roussane : 10 %  
**Fournisseur :** Chez le producteur  
**Millésime :** 2008      **Genre :** Blanc      **Alcool :** 13°      **Prix :** 34,00

**A** **Couleur :** Jaune doré  
**S** **Intensité :** Bonne intensité  
**P** **Limpidité :** Très limpide  
**E** **Observations :**  
**C**  
**T**

**O** **Netteté :** Net  
**D** **Intensité :** Moyenne  
**E** **Description**  
**U** **Qualitative :** Agréable  
**R** **Aromatique :** 1er nez : pomme oxydée.  
**S** Agrumes, raisin sec, pomme oxydée, muscat  
**Défauts :**

**G** **Attaque :** Légère fraîcheur  
**L** **Evolution :** Equilibré  
**O** **Fin bouche :** L'amertume est très présente  
**U** **Equilibre :** Equilibré  
**T** **Structure :** Une certaine rondeur pour ce vin de structure moyenne avec des matières mûres, du gras  
**Arômes :** Pomme, agrumes mûrs (pamplemousse jaune)  
**Persistance :** 3 secondes  
**Observations :**

**C** **Conclusions :**  
**L**  
**C**

**R** **Remarques :**  
**E**  
**M**