

CUVÉE CLOS DU CALVAIRE

VIGNOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape - Rouge



SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

Provient d'une sélection de parcelles réparties sur l'ensemble de l'appellation.

TERROIR :

Variés répartis sur l'ensemble de l'appellation : sols argilo limoneux au nord et nord Est, plus sableux avec molasse du miocène recouvert de diluvium alpin (le fameux galet roulé) pour le sud.

CÉPAGES :

L'assemblage est régulièrement constitué de 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault.

ÂGE DES VIGNES :

40 ans pour le Grenache, 25 ans pour les Syrah et Cinsault

VINIFICATION :

Les maturités de chaque parcelle sont suivies scrupuleusement. Nos jeunes vignes entrant dans cette cuvée sont souvent plus précoces.

La vendange en caisse est manuelle, avec un tri sévère à la vigne. Les raisins sont éraflés en totalité mais non foulés, rentrant en cuves par gravité. Les fermentations traditionnelles sont plus courtes 15 à 18 jours, l'extraction du fruit est recherchée par une maîtrise des températures autour de 25° par drapeaux. Le pressurage se fait par pressoir pneumatique.

ELEVAGE :

Elevée en cuves ciment entre 12 et 18 mois selon les millésimes. La mise en bouteille s'effectue au 2ème printemps suivant l'année de récolte.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17°C

ACCORD METS ET VINS :

Vin de plaisir, gouleyant et charmeur, plus accessible pendant l'été au moment des grillades.

Effleurer la perfection

Vignobles Mayard

Scea Domaine du Père Pape

24, avenue Baron Le Roy

BP 16 - 84231 Châteauneuf-du-Pape cedex

téléphone +33(0)4 90 83 70 16 - fax +33(0)4 90 83 50 47

www.vignobles-mayard.fr



GEOGRAPHICAL LOCATION:

Selected parcels from the Clos du Calvaire area.

SOIL AND SUBSOIL:

Mainly clay in the in North and North East, sand with « molasse » from the “miocene” period covered by pebbles from the Alpine diluvium (the famous galets roulés) in the South.

GRAPE VARIETIES:

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault.

AGE OF THE VINES:

40 years old for the Grenache, 25 years old for the Syrah and the Cinsault

VINIFICATION:

The grape maturity of each parcels is followed scrupulously. Our young vines are often ripe earlier. The harvest is hand picked, with a severe selection in the vines. The grapes are destemmed entirely and gently pressed, all is done by gravity. Fermentation is traditional, vatting is between 15 to 18 days, the extraction of the fruit is controlled by temperature, kept at around 25° C. We use a pneumatic press to be as gentle as possible with the berries.

AGEING:

Aged in cement tanks between 12 and 18 months according to the vintage. Bottling is carried out the 2nd spring following the harvest.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 17°C**DISHES AND WINE:**

Wine of pleasure, fresh and generous, this is an easy-drinking wine.

CUVÉE CLOS DU CALVAIRE

VIÑOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape

