

# 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 :

Sols variés répartis sur l'ensemble de l'appellation : 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 Grenache dominant, Syrah et Cinsault.

## AGE DES VIGNES :

40 ans d'âge moyen.

## 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 et à la cave sur table de tri. Les fermentations traditionnelles varient de 18 à 28 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 ou inox environ 12 mois.

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17°C

## ACCORD METS ET VINS :

Vin de plaisir, sur le fruit, frais et charmeur, plus accessible pendant l'été au moment des grillades. Accompagne parfaitement un carpaccio de bœuf au parmesan.

*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](http://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:**

Grenache, Syrah and Cinsault.

**AGE OF THE VINES:**

40 years old on average.

**VINIFICATION:**

The ripening of grapes in each parcel is followed scrupulously. Our young vines are often ripen earlier. The harvest is hand picked, with two strict selections, one in the vines and an other in the cellar. The grapes are destemmed entirely and gently pressed, all is done by gravity. Fermentation is traditionnal, vating is between 18 and 28 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 or stainless steel tanks around 12 months.

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

Wine of pleasure, fresh and generous, this is an easy-drinking wine. Goes perfectly well with beef carpaccio with parmigiano.

## Cuvée CLOS DU CALVAIRE

VIGNOBLES MAYARD  
Châteauneuf du Pape

