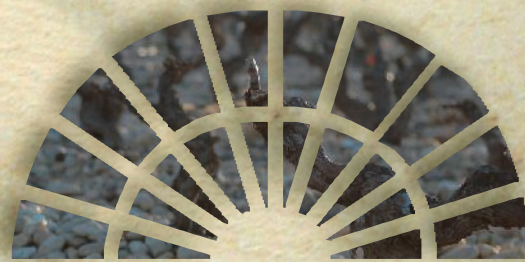


CONFIDENCE

VIGNOBLES MAYARD

Côtes du Rhône



SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

Deux parcelles situées sur la commune de Courthézon en terroir limitrophe à l'appellation Châteauneuf du Pape.

SUPERFICIE :

83 ares.

TERROIR :

Sable en surface, sablo-limoneux et argilo-sableux en sous sol.

CÉPAGES :

Grenache, Syrah.

AGE DES VIGNES :

30 ans d'âge moyen.

VINIFICATION :

Vendange manuelle en caisse. Les raisins sont erraflés et foulés, rentrés en cuves par gravité. Les fermentations traditionnelles varient de 18 à 22 jours. L'extraction du fruit est recherchée par une maîtrise des températures autour de 25° par drapeaux. Le pressurage se fait par presseur pneumatique.

ÉLEVAGE :

En cuves et barriques de plusieurs vins pendant 10 à 12 mois.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17°C

ACCORD METS VINS :

Son côté fruité accompagne aussi bien les grillades que les desserts au chocolat.

*Ouvrir dans
les règles de l'art*

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

