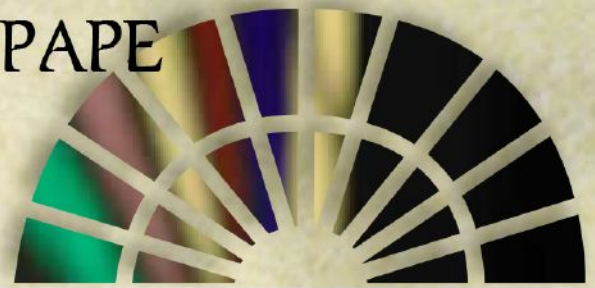


# Cuvée DOMAINE DU PERE PAPE

VIGNOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape - Rouge



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

21 hectares d'un seul tenant situés sur la partie sud de l'appellation Châteauneuf du Pape.

## TERROIR :

Sols sablo-limoneux et argilo-sableux, recouverts de diluvium alpin (le fameux galet roulé).

## CÉPAGES :

Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre.

## ÂGE DES VIGNES :

45 ans de moyenne.

## VINIFICATION :

Les terroirs du sud de l'appellation sont souvent les plus précoces. Les vendanges débutent souvent par les syrahs, cinsaults, suivis par les grenaches et les mourvèdres. La vendange en caisse est manuelle, avec un tri sévère à la vigne et à la cave sur table de tri. Les raisins sont éraflés et foulés en totalité, rentrés en cuve par gravité. Les cuvaisons traditionnelles sont de 20 à 30 jours en cuves ciments d'une centaine d'hectolitres avec maîtrise des températures par drapeaux et remontage une à deux fois par jour pendant la fermentation alcoolique. Le pressurage se fait par un pressoir pneumatique.

## ÉLEVAGE :

Elevés en foudres et en cuves ciment entre 12 et 18 mois selon les millésimes. La mise en bouteille s'effectue souvent au deuxième printemps suivant l'année de récolte.

## TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17°C

## ACCORD METS ET VINS :

Ces caractéristiques lui permettront d'accompagner idéalement les viandes grillées, le gigot d'agneau ainsi que les fromages secs.

*L'exigence au  
quotidien*

## Vignobles Mayard

Scea Domaine du Père Pape

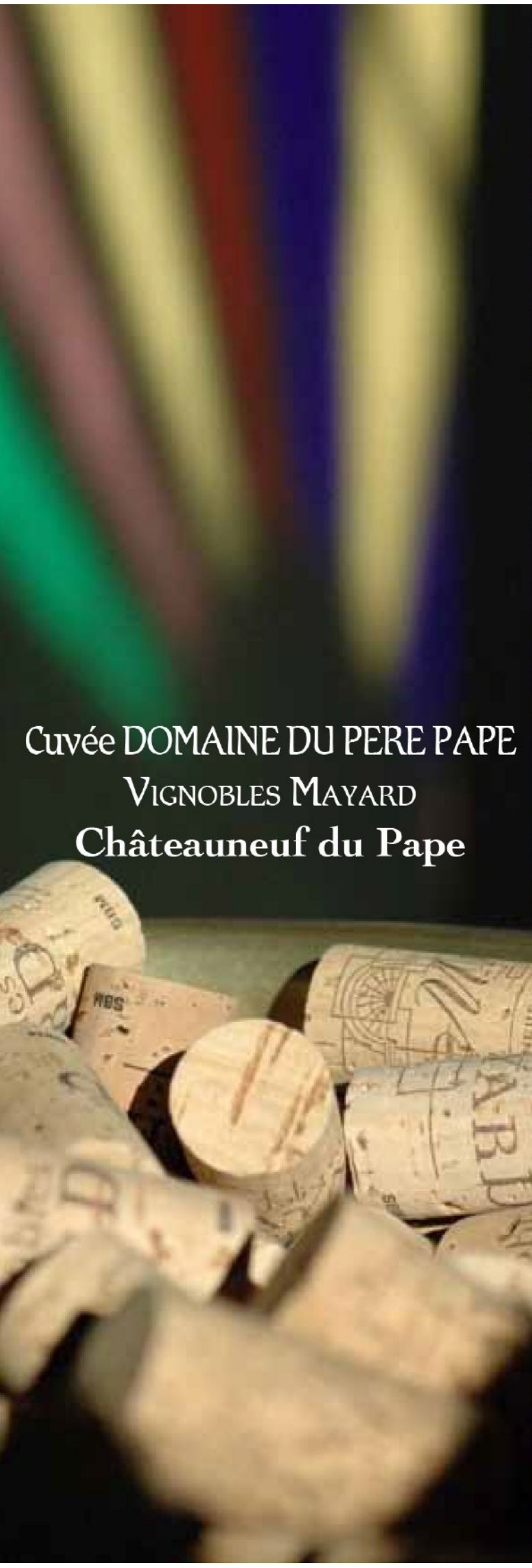
24, avenue Baron Le Roy

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)





**Cuvée DOMAINE DU PERE PAPE**  
**VIGNOBLES MAYARD**  
**Châteauneuf du Pape**

**GEOGRAPHICAL LOCATION:**

constituted of one single plot of 21 hectares, it is located in the southern part of the appellation Châteauneuf du Pape.

**SOIL AND SUBSOIL:**

Sand and clay with pebbles on the surface from the Alpine diluvium (famous galets roulés).

**GRAPE VARIETIES:**

Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre.

**AGE OF THE VINES:**

45 years old on average.

**VINIFICATION:**

The maturity in the south of the appellation is often the earliest. The grape harvest begins with the syrah and cinsault followed by the grenache and mourvèdre. Harvest is hand picked, with a strict selection, one in the vines and an other in the cellar. The grapes are destemmed and gently pressed, all is done by gravity. Fermentation is traditional, vatting is between 20 to 30 days in cement tanks of one hundred hectolitres with temperature control. We use a pneumatic press to be as gentle as possible with the berries..

**AGEING:**

aged in « foudres » and in cement tanks from 12 to 18 months according to the vintage. The bottling is often planned for second spring following the harvest.

**IDEAL SERVING TEMPERATURE: 17°C**

**DISHES AND WINE:**

Its characteristics will enable it to go with roast meats, leg of lamb as well as mature cheese.