

Cuvée LA CRAU DE MA MÈRE

VIGNOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape - Blanc



SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

Deux parcelles différemment exposées constituent l'assemblage de notre blanc, une sur le lieu-dit de Montpertuis, l'autre sur la partie sud-est de l'appellation, lieu-dit de Pierredon.

TERROIR :

Diluvium alpin, sols argilo-sableux et sablo-limoneux.

CÉPAGES :

Repose sur 5 variétés de cépages blancs, Grenache blanc, Roussanne, Clairette, Bourboulenc, Picpoul.

ÂGES DES VIGNES :

45 ans de moyenne.

VINIFICATION :

La maturité de chaque cépage nous impose une cueillette sélective.

La vendange en caisse est manuelle.

Le pressurage direct se fait par un pressoir pneumatique.

Débourbage au froid.

Maîtrise des températures par drapeaux entre 15 et 20°.

ÉLEVAGE :

L'élevage en cuves, barriques et demi muids sur lies fines s'échelonne jusqu'au printemps.

La mise en bouteille est précoce : mai ou juin de l'année suivant la récolte.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 12°C

ACCORD METS ET VINS :

Accompagne à la perfection les viandes blanches, poissons, noix de saint jacques et fromages de chèvre.

*Au rythme
des saisons*

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





Cuvée LA CRAU DE MA MÈRE

VIGNOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape - Blanc

GEOGRAPHICAL LOCATION:

Two very different parcels constitute the blend of our white. One is from the lieu-dit Montpertuis and the second part is from the lieu-dit Pierredon, situated to the south-east of the appellation.

SOIL AND SUBSOIL:

Alpine diluvium, sand and clay mainly.

GRAPE VARIETIES:

White Grenache, Roussanne, Clairette, Bourboulenc and Picpoul.

AGE OF THE VINES:

45 years old on average.

VINIFICATION:

The maturity of each grape variety generates an important selection for us. The harvest is hand picked. A pneumatic press is used and temperatures are controlled and kept between 15 and 20°C.

AGEING:

The ageing in tanks and barrels with fine lees spreads out until spring. Bottling is done during early may or june following the harvest.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 12° C

DISHES AND WINE:

Matches perfectly with white meat, fish and goat's cheese.