

Cuvée LA CRAU DE MA MÈRE

VIGNOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape - Rouge



SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

Provient d'une sélection de très vieilles vignes situées sur le lieu-dit de la Crau au Nord-Est de l'appellation et référencées au Conservatoire du Grenache.

TERROIR :

Vignes centenaires exposées sur le plateau de la Crau sur sol argilo-calcaire, molasse du miocène recouvert de diluvium alpin (le fameux galet roulé).

CÉPAGES :

Grenache dominant, Mourvèdre et Syrah.

ÂGE DES VIGNES :

Grenache centenaire, 20 à 30 ans pour la syrah et le mourvèdre.

VINIFICATION :

Les maturités de chaque parcelle déterminent la chronologie des vendanges. Les grenaches de la Crau, vignes centenaires sont récoltés en octobre. Le mourvèdre, cépage tardif achève souvent l'étape cruciale de la vendange.

La vendange en caisse est manuelle, avec un tri sévère. Les raisins sont éraflés et foulés partiellement ou en totalité, rentrés en cuves par gravité. Les cuvaisons traditionnelles varient de 20 à 30 jours en cuves ciment d'une centaine d'hectolitres avec maîtrise des températures par drapeaux et pigeage une à deux fois par jour pendant les fermentations alcooliques. Le pressurage se fait par un pressoir pneumatique.

ÉLEVAGE :

En foudres récents environ 18 mois. La mise en bouteille s'effectue au 2ème printemps suivant l'année de récolte.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17°C

ACCORD METS ET VINS :

Accompagne à la perfection les viandes en sauces, les gibiers puissants ou le gigot d'agneau ainsi que les fromages gras ou secs.

Atteindre l'excellence

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:

It is a selection of very old vines located on the lieu-dit La Crau situated North-East of the appellation which are referred at the Conservatory of Grenache.

SOIL AND SUBSOIL:

Plateau of La Crau, made from clay and "molasse" from the miocene period with pebbles on the surface from the Alpine diluvium generally known as "galets roulés".

GRAPE VARIETIES:

Majority of grenache, mourvèdre and syrah.

AGE OF THE VINES:

100 years old for grenache, 20 to 30 years old for syrah and mourvedre.

VINIFICATION:

The grape maturity in each parcel determines the date order for the harvest. The grenache of La Crau, a 100 year old vine, are picked in october. The mourvèdre is picked at the end to complete the blends. The harvest is hand picked, with a strict selection. The grapes are destemmed and gently pressed partially or entirely depending on the vintage, all is done by gravity. Fermentation is traditional, vatting is between 20 to 30 days in cement tanks of one hundred hl with temperature control. We use a pneumatic press to be as gentle as possible with the berries.

AGEING:

Ages in « foudres » for about 18 months. Bottling is planned for 2nd spring following the harvest.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 17° C

DISHES AND WINE:

It is a very concentrated wine with a lot of character that goes well with meat, venison as well as milky and fatty cheese.

Cuvée LA CRAU DE MA MÈRE

VIGNOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape - Rouge

