

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 :

Exposés sur le plateau de la Crau sur sols argilo calcaire, molasse du miocène recouvert de diluvium alpin (le fameux galet roulé).

CÉPAGES :

Jusqu'au millésime 2003 cette cuvée est constituée de 80 % Grenache, 10% Syrah et 10% Mourvèdre. L'assemblage des deux derniers millésimes 2004 et 2005 s'oriente vers plus de Mourvèdre (20 %) issu de jeunes vignes, 15 % Syrah, 65 % Grenache vieilles vignes.

ÂGE DES VIGNES :

80 ans pour le Grenache, 25 ans pour la Syrah et 8 ans pour le Mourvèdre.

VINIFICATION :

Les maturités de chaque parcelle déterminent la chronologie des vendanges. Les Grenaches de la Crau, vignes centenaires, sont très souvent ramassés fin septembre voire début 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 cuve par gravité. Les fermentations traditionnelles sont de 20 à 25 jours en cuves ciment d'une centaine d'hectolitres avec maîtrise des températures par drapeaux. Le pressurage se fait par un pressoir pneumatique.

ELEVAGE :

Elevée en foudres neufs entre 12 et 18 mois selon les millésimes. La mise en bouteille s'effectue au 2^{ème} 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 ainsi que les fromages laiteux et gras.

Atteindre l'excellence

Vignobles Mayard

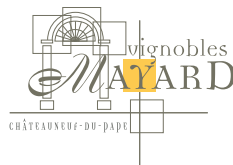
Scea Domaine du Père Pape

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:

Until 2003 this cuvée was made from 80% of Grenache, 10% of Syrah and 10% of Mourvèdre. Since 2004 it has more Mourvèdre (20%), resulting from young vines, with 15% of Syrah and 65% of old Grenache.

Age of the Vines: 80 years old for the Grenache, 25 years old for the Syrah and 8 years old for the Mourvèdre.

VINIFICATION:

The grape maturity in each parcels determines the date order for the harvest. The Grenache of La Crau, centenary vines, are often picked end of September even beginning of October. The Mourvèdre is picked at the end to complete the blends. The harvest is hand picked, with a severe selection in the vines. 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 25 days in cement tank of one hundred hl with temperature control. We use a pneumatic press to be as gentle as possible with the berries.

AGING:

Ages in « foudres » from 12 and 18 months according to the vintage. Bottling is planned 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 matches well with meat, game as well as milky and fatty cheese.

CUVÉE LA CRAU DE MA MÈRE

VIGNOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape - Rouge

