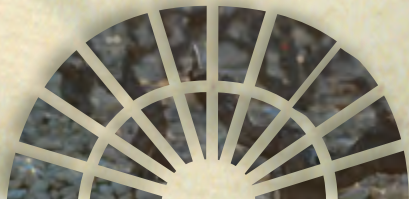


CONFIDENCE

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.

ÂGE DES VIGNES :

50 ans l'une, jeune vigne l'autre.

VINIFICATION :

Vendange manuelle en caisse. Les raisins sont éraflés en totalité mais non foulés, rentrant en cuves par gravité. Les fermentations traditionnelles sont plus courtes 15 à 18 jours, l'extraction du fruit est recherchée par une maîtrise des températures autour de 25° par drapeaux. Le pressurage se fait par pressoir pneumatique.

ELEVAGE :

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.

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





CONFIDENCE

VIGNOBLES MAYARD

Côtes du Rhône

GEOGRAPHICAL LOCATION:

Divided into two parcels located on the commune of Courthézon, bordering Châteauneuf du Pape.

SURFACE AREA:

83 acres

SOIL AND SUBSOIL:

Sand on the surface with clay underneath.

GRAPE VARIETY:

Grenache.

AGE OF THE VINES:

50 years old in one plot, young vines the other.

VINIFICATION :

Grapes are hand-picked, a severe selection is done in the vines. Destemmed in totality, all is done by gravity. Fermentation is traditional, vatting is between 15 to 18 days, the extraction of the fruit is controlled by temperature, kept at around 25° C. We use a pneumatic press to be as gentle as possible with the berries.

AGEING:

70% in tank and 30% in 2-3 years old barrels, during 10 to 12 months.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 17°C

DISHES AND WINE:

Ideal with red and white meat or pudding.