

CUVÉE DU PÈRE PAPE

VIGNOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape - Rouge



SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

Constitué de 17 hectares d'un seul tenant situé 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 65%, Syrah 20%, Cinsault 15%.

ÂGE DES VIGNES :

45 ans de moyenne

VINIFICATION :

Les terroirs du Sud de l'appellation sont souvent les plus précoces. Les vendanges débutent par les Syrahs suivis par les Grenaches.

La vendange en caisse est manuelle, avec un tri sévère à la vigne. Les raisins sont éraflés et foulés en totalité, rentrés en cuve par gravité. Les cuvaisons traditionnelles sont de 18 à 22 jours en cuve ciment d'une centaine d'hectolitres avec maîtrise des températures par drapeaux et pigeage une à deux fois par jour pendant la fermentation alcoolique. Le pressurage se fait par un pressoir pneumatique.

ELEVAGE :

2/3 élevés en foudres et 1/3 élevé en cuves ciment entre 12 et 18 mois selon les millésimes. La mise en bouteille s'effectue 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 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





CUVÉE DU PÈRE PAPE

VIGNOBLES MAYARD

Châteauneuf du Pape

GEOGRAPHICAL LOCATION:

Constituted of 17 hectares of one plot, it is located in the Southern part of Châteauneuf du Pape.

SOIL AND SUBSOIL:

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

GRAPE VARIETIES :

65% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault.

AGE OF THE VINES:

45 years old in average

VINIFICATION:

The maturity in the South of the appellation is often the earliest. The grape harvest begins with the Syrah followed by the Grenache. Harvest is hand picked, with a severe selection in the vines. The grapes are destemmed and gently pressed, all is done by gravity. Fermentation is traditional, vatting is between 18 to 22 days in cement tank of one hundred hectolitres with temperature control. We use a pneumatic press to be as gentle as possible with the berries.

AGEING:

2/3 ages in « foudres » and 1/3 in cement tanks from 12 and 18 months according to the vintage. The bottling is planned the second spring following the harvest.

IDEAL SERVING TEMPERATURE: 17°C

DISHES AND WINE:

Its characteristics will enable him to go with roasted meats as well as dry cheese.