

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



Jean Pierre Boisson



AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE
DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ
 CUVÉE TRADITION

Cépages :

80% Grenache
 15% Syrah
 5% Mourvèdre

Terroir :

Les 4 principaux terroirs de l'appellation sont représentés (sols calcaires, galets roulés, grès/argiles, sables) le plus important étant le fameux plateau de la Crau avec ses galets roulés pour le Grenache.

Vinification :

Les vendanges sont manuelles. Le raisin est récolté à pleine maturité et soigneusement trié, puis légèrement égrappé et foulé. Le contrôle des températures est permanent durant la fermentation. La macération, pilotée par la dégustation, dure environ 1 mois. Après assemblage, le vin est élevé en foudres de chêne et en cuve inox durant 12 mois.

Dégustation :

La robe est rouge rubis à reflets violets. Le nez est délicat, marqué par des arômes de fruits rouges et noirs confiturés, d'épices douces et de garrigue. En bouche, ce vin est expressif et rond, avec une dominante de fruits mûrs agrémentée de touches réglissées et épicées. La finale est longue et sur le fruit.

Température de service : 18° C

Domaine du Père Caboché
 5 impasse Martial Imbart
 F-84230 Châteauneuf du Pape
 Tél. : +33 (0)4 90 83 71 44

www.jpboisson.com

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



Jean Pierre Boisson



AOP RED CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ
CUVÉE TRADITION

Grape varieties:

80% Grenache
15% Syrah
5% Mourvèdre

Terroir:

We have 4 different soils: limestone, pebbles, sandstone-clay and sands. But the most important place of our vineyard is located on the famous plateau of «la Crau», where we have the most part of our Grenaches.

Wine-making:

Harvest by hand, picked when fully mature and also sorted by hand, light crushing and destemming, permanent temperature control during fermentation, traditional maceration (about one month), ageing in big oak barrels and stainless steel tanks during 12 months.

Tasting:

The color is ruby red with purple highlights. The nose is delicate, marked by aromas of jammy red and black fruits, soft spices and wild brush. The mouth is expressive and well-rounded with a dominating taste of ripe fruits, embellished with hints of liquorice and spice. The finish is long and fruity.

Operating temperature: 18° C

Domaine du Père Caboché
5 impasse Martial Imbart
F-84230 Châteauneuf du Pape
Tél. : +33 (0)4 90 83 71 44

www.jpboisson.com