

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



Jean Pierre Boisson



AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Cépages :

40% Clairette
30% Bourboulenc
15% Grenache Blanc
15% Roussanne

Terroir :

Galets roulés de la Crau et des Serres.

Vinification :

Après la cueillette à la main, la vendange est directement pressée afin de libérer le jus contenu dans la baie. Il n'y a donc aucun échange entre les matières solides et le jus lui-même lors de la vinification. La fermentation peut alors commencer à basse température (entre 16°C et 18°C) en cuves inox. Pas de fermentation malolactique. L'élevage se fait sur lie, avec des bâtonnages réguliers, afin de développer au mieux tout le gras du vin. Pas de passage en bois.

Dégustation :

La robe est cristalline, d'un jaune pâle à légers reflets verts. Le nez est dense et complexe, aux arômes raffinés de fleurs blanches, de pêches de vigne et d'épices douces. L'attaque en bouche est fraîche et généreuse. Le volume et la minéralité accompagnent des saveurs d'agrumes. La finale est ample et soyeuse. Ce vin allie, profondeur, complexité et élégance.

Température de service : 10 - 12° 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 CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Grape varieties:

40% Clairette
30% Bourboulenc
15% Grenache Blanc
15% Roussanne

Terroir:

Pebbles from la Crau and les Serres.

Wine-making:

After picking and sorted by hand, the harvest is pressed immediately, in order to free the juice contained in the berry. Then the fermentation starts at low temperature (between 16°C and 18°C). No malolactic fermentation takes place. Wines are aged on their lees. No wood.

Tasting:

The color is bright on a pale yellow with light green highlights. The nose is intense and complex, with refined aromas of white flowers, peach and soft spices. The mouth is full and deep. This first impression is followed by a round and mineral palate with a dominating taste of citrus. The finish is long and silky. This wine is full, complex and elegant.

Operating temperature: 10 - 12° 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