

2017

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Cépages :

53% Grenache
20% Syrah
15% Carignan
8% Marselan
3% Mourvèdre
1% Cinsault

Vinification :

Les raisins sont récoltés à maturité puis éraflés et foulés à l'arrivée au chai. La macération dure environ 14 jours, à températures régulées. Élevage court et en cuve inox pour préserver le potentiel fruité.

Dégustation :

La robe est d'un beau rubis intense aux reflets violette.

Le nez est dense et expressif sur des notes d'épices douces et de fruits mûrs frais.

En bouche, ce vin est onctueux. Il possède un joli volume et une belle fraîcheur sur des arômes de fruits noirs, de poivre gris et de réglisse douce. Les tanins sont fins et enrobés. La finale est persistante.

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

2017

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP RED CÔTES-DU-RHÔNE DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Grape varieties:

53% Grenache
20% Syrah
15% Carignan
8% Marselan
3% Mourvèdre
1% Cinsault

Wine-making:

All mature grape varieties are destemmed and slightly crushed. Permanent temperature control during fermentation, traditional maceration (during 14 days), ageing in big oak barrels. Short ageing in stainless steel tank to preserve the fruity potential.

Tasting:

The color is ruby red with bluish highlights.

The nose is very expressive with intense nose of soft spices and fresh ripe fruit.

The mouth is smooth with a nice volume and refreshing flavors of black fruit, pepper and soft licorice. The tannins are fine and well-coated. The finish is quite long and smooth.

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