

2017

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

*Jean Pierre Boisson*



### IGP VIN DE PAYS DE VAUCLUSE BLANC LE PETIT CABOCHÉ

Cépages :

100% Sauvignon

Vinification :

Pressurage direct des raisins, mise en fermentation après clarification, fermentation à basse température (16° C). Bâtonnages. Pas de fermentation malolactique. Mise en bouteille très précoce.

Dégustation :

La robe est cristalline, d'un jaune pâle à reflets verts soutenus. Le nez est intense aux multiples arômes de bourgeon de cassis, d'abricot au sirop ainsi que de jolies notes de fleurs d'oranger. La bouche est onctueuse, à la fois fraîche et gourmande, aux saveurs de fruits à chair blanche soutenues de délicates notes florales. La finale est onctueuse sur des notes d'agrumes.

Température de service : 8 - 10° 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](http://www.jpboisson.com)

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



Jean Pierre Boisson



IGP WHITE VIN DE PAYS DE VAUCLUSE  
LE PETIT CABOCHÉ

## Grape varieties:

100% Sauvignon

## Wine-making:

After picking the harvest is pressed immediately, in order to free the juice contained in the berry. The fermentation starts after the pressing, at low temperature (16° C). The wine produced will be bottled early in order to retain all its freshness and aromas.

## Tasting:

The colour is bright and pale yellow with sustained green highlights. The nose is intense and complex with hints of black-currant bud, aromas of apricot in syrup and a nice touch of orange blossom. The mouth is smooth and well-balanced between freshness and sweetness with white flesh fruit aromas and delicate floral notes. The finish is full and smooth with flavors of citrus fruit.

Operating temperature: 8 - 10° 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](http://www.jpboisson.com)