

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÈ



Jean Pierre Boisson



AOP CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE CHÂTEAU LA CÔTE

Cépages :

60% Grenache
25% Syrah
15% Carignan

Terroir :

Sol d'argile recouvert de galets roulés.

Histoire :

Ce vin était à l'origine exporté en barriques au départ de Roquemaure, village situé sur la rive droite du Rhône qui était autrefois l'unique port d'exportation des vins de la région. La plaque servant à marquer les barriques « Château La Côte » a été retrouvée lorsque nous avons acheté le vignoble en 1992. C'est ainsi que le nom a été utilisé, « la Côte » faisant référence à l'emplacement de la propriété, dans le quartier de Clairefontaine sur les hauteurs du village de Pujaut, en haut d'une « côte ».

Vinification :

Les raisins sont apportés dans les chais de notre propriété à Châteauneuf-du-Pape. La vinification reste traditionnelle - éraflage - foulage - macération de 15 à 20 jours avec régulation des températures - élevage en cuve inox de 8 mois avant mise en bouteille.

Dégustation :

La robe est rouge rubis à reflets violets. Le nez est très expressif à forte dominante de fruits (confiture fraîche de fraises), délicatement épicé et très appétant. La bouche est pleine de gourmandise avec un fruité intense de fruits rouges confits et un équilibre à la fois suave et rafraîchissant. Ce franc Côtes du Rhône allie force et élégance.

Température de service : 16-18°C.

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

www.jpboisson.com

2018

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE CHÂTEAU LA CÔTE

Grape varieties:

60% Grenache
25% Syrah
15% Carignan

Terroir:

Soil made of clay covered by rolled pebbles.

History:

This wine was originally exported in oak barrels from the Roquemaure port, the nearby village situated at the right bank of the Rhône river. It was the only port for wine exportation in the region in the past. The red-hot iron, which was used to write "Château La Côte" on oak barrels, was found when we bought the vineyard. Thus we made use of this brand again. "La Côte" in French means "slope" which refers to the location of the Château, in Clairefontaine area, on the height of Pujaut village.

Wine-making:

Once harvested, grapes are brought to our cellars situated at Châteauneuf-du-Pape. Traditionally vinified with destalking, crushing, 15 – 20 days of maceration with temperature control – ageing in stainless steel vats during 8 months then bottling.

Tasting:

The colour is ruby red with purples highlights.
The nose is full-flavoured and very attractive on fruit (fresh strawberry jam), softly spiced.
The palate is tasty with intense candied red fruit aromas and a nice balance between sweetness and freshness.
This up-front Côtes du Rhône combines power and elegance.
Operating temperature: 16-18°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