

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE  
BLANC

## 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 les baies. 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. L'élevage se fait sur lies, avec des bâtonnages réguliers, afin de développer au mieux tout le gras du vin. Pas de passage en bois.

## Dégustation :

La robe est brillante, de couleur jaune or à reflets verts. Le nez est riche avec une dominante de fruits tels que le litchi, la mangue, la poire et une pointe d'agrumes (pomelo). S'ajoutent à cette palette de subtils arômes d'amande douce et de fleur de sureau. La bouche est généreuse dès l'attaque, ample et dotée d'une belle minéralité. On y retrouve les notes du nez avec une expression fruitée plus agrumes mais aussi une touche d'abricot sec et d'aubépine. La finale est longue. Ce vin allie élégance et complexité aromatique.

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](http://www.jpboisson.com)

2023

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

*Jean Pierre Boisson*



### AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE WHITE

#### 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 in stainless steel vat at low temperature (between 16°C and 18°C). Wines are aged on fine lees with regular stirring to get a richer, fuller body and more depth of flavors. No wood ageing.

#### Tasting:

The color is a shining gold yellow with green highlights.

The nose is intense with fruity notes such as lychee, mango, pear and a hint of citrus fragrances (pomelo), ending on subtle aromas of sweet almond and elder flower.

The mouth is full with a great minerality, on fruity flavors again with more citrus, dried apricot and hawthorn notes. Long lasting finish.

This is an elegant and full-flavoured wine.

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](http://www.jpboisson.com)