

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

AOP CHÂTEAUNEUF-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 cristalline, de couleur jaune paille à reflets verts. Le nez est intense, aux arômes de petites fleurs (genêts, sureau, aubépine), de fruits à chair blanche (pêche, poire) d'oreillons d'abricot et de zeste d'agrumes (pomelo). La bouche est charnue, ample et salivante. Dotée d'un beau volume et de gras, elle présente néanmoins une belle tension minérale. On retrouve les registres aromatiques du nez, avec encore plus de fraîcheur et une touche exotique. 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

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



Jean Pierre Boisson

AOP CHÂTEAUNEUF-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 bright, straw colored with green highlights.

The nose is intense with aromas of flowers (elder flower , broom, hawthorn), fruity notes such as white peach or pear, apricot halves and a hint of citrus fragrances (pomelo).

The mouth is fleshy, ample and mouthwatering. It is full and has also a great minerality with all aromas of the nose, more freshness again and also a hint of exotic fruits.

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