

DOMAINE DU PÈRE CABOCHE



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 or.

Le nez est intense et frais, aux arômes de petites fleurs (genêts, sureau, aubépine), de fruits à chair blanche (poire et pêche blanche) relevés de notes d'agrumes sur une subtile touche de gingembre.

La bouche est à la fois ample, délicate et minérale. On retrouve le registre fruité avec la poire, la pêche de vigne et l'abricot sec mais aussi la fraîcheur de pierre à fusil et de suaves notes de cédrat. La finale est longue.

Ce vin allie élégance et complexité aromatique.

Température de service : 10 - 12° C

Taux d'alcool : 13 % Vol.

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


AOP Châteauneuf-du-Pape
white

Grape varieties:

40% Clairette
30% Bourboulenc
15% Grenache Blanc
15% Roussanne



Terroir:

Pebbles from la Crau and les Serres.

Winemaking:

After picking and sorted by hand, the harvest is pressed immediately, 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, golden-yellow.

The nose is intense and fresh revealing aromas of delicate flowers (broom, elder flower, hawthorn) and white-fleshed fruit such as pear and white peach, enhanced by citrus notes and a subtle touch of ginger.

The palate is both generous, delicate and mineral offering again fruity flavors of pear, vine peach and dried apricot complemented by flinty notes and gentle citron nuances.

Long lasting finish.

This is an elegant and full-flavored wine.

Operating temperature: 10 - 12° C

Alcohol content: 13% Vol.

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