

2022

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Cépages :

80% Grenache
15% Syrah
5% Mourvèdre

Terroir :

Les 4 principaux terroirs de l'appellation sont représentés (sols calcaires, galets roulés, grès/argiles, sables), le plus important étant le fameux plateau de la Crau avec ses galets roulés pour le Grenache.

Vinification :

Les vendanges sont manuelles. Le raisin est récolté à pleine maturité et soigneusement trié, égrappé selon le cépage et le millésime puis foulé. Le contrôle des températures est permanent durant la fermentation. La macération, pilotée par la dégustation, dure environ 1 mois. Après assemblage, le vin est élevé en foudres de chêne et en cuve inox.

Dégustation :

La robe est d'un beau rouge profond.

Le nez est intense, aux arômes de fruits rouges et noirs mûrs (cerise griotte et fraise juste cuite) relevés de notes épicées (laurier, poivre blanc), de notes de cuir fraîchement tanné pour finir sur une touche de violette.

La bouche est ample et veloutée, sur les épices et la minéralité. On retrouve également le fruité du nez. Les tanins sont fondus. La finale est longue et soyeuse sur une tonalité légèrement réglissée.

Ce vin de terroir allie la complexité, la fraîcheur et l'élégance. Il est doté d'un joli potentiel de garde.

Température de service : 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

2022

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE

Grape varieties:

80% Grenache
15% Syrah
5% Mourvèdre

Terroir:

We have 4 different soils: limestone, pebbles, sandstone-clay and sands. But the most important place of our vineyard is located on the famous plateau of «la Crau», where we have the most part of our Grenaches.

Wine-making:

Harvest by hand, picked when fully mature and also sorted by hand, destemming according to grape variety and vintage followed by crushing, permanent temperature control during fermentation, traditional maceration (about one month), ageing in big oak barrels called “foudres” and stainless steel tanks.

Tasting:

The color is deep red.

The nose is intense with aromas of ripe red and black fruits (black cherry, strawberry jam) with soft spices (bay leaf, white pepper), notes of leather freshly tanned and a hint of violet.

This is a full-bodied and velvety wine, on gently spiciness and minerality. The palate holds flavors of the nose with fruits. The tannins are melted. Long and silky length on a touch of liquorice finish.

This Châteauneuf-du-Pape wine is complex and elegant combined with a great freshness. It is going to evolve nicely.

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