

2023

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP CHÂTEAUNEUF-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 rouge grenat profond aux reflets légèrement bleutés.

Le nez est intense, aux arômes fruités (cerise mûre et juteuse à souhait, fraise, jus de cassis) relevés de notes épicées (romarin, piment d'Espelette), le tout sur une pointe délicatement chocolatée et de fines notes de sous-bois.

La bouche est ample et veloutée. On retrouve le fruité gourmand du nez et les épices douces auxquels s'ajoute une note de réglisse douce. Les tanins sont fondus. La finale est longue et soyeuse.

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

Degré du vin : 15 % 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

2023

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP CHÂTEAUNEUF-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 garnet with slight bluish hues.

The nose is intense with aromas of ripe fruits (fleshy cherry, strawberry, blackcurrant juice), accented by spicy notes (rosemary, Espelette pepper), all on a hint of chocolatey touch and undergrowth background.

The palate is full and velvety with the fruits and soft spices of the nose along with sweet liquorice flavours. The tannins are smooth. The finish is long and silky.

This terroir-driven wine combines complexity, freshness and elegance. It has a nice aging potential.

Operating temperature: 16-18° C

Alcohol content: 15 % 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