

2024

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



AOP CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE

Cépages :

53% Grenache
20% Syrah
15% Carignan
8% Marselan
3% Mourvèdre
1% Cinsault

Vinification :

Les raisins sont récoltés à maturité puis éraflés et foulés à l'arrivée au chai. La macération dure environ 14 jours, à température régulée. Elevage court en cuve inox pour préserver le potentiel fruité.

Dégustation :

La robe est veloutée, d'un rouge grenat profond.

Le nez est ample et frais, aux arômes de fruits juteux à souhait (cassis, myrtille sauvage, mûre) et d'épices apportant la fraîcheur et l'équilibre avec des notes de piment d'Espelette et de poivre blanc.

La bouche est onctueuse, aux arômes de fruits rouges et noirs et notes de laurier pour terminer sur une touche de réglisse douce. Les tannins sont enrobés. La finale est longue et suave.

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

2024

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



AOP CÔTES-DU-RHÔNE RED

Grape varieties:

53% Grenache
20% Syrah
15% Carignan
8% Marselan
3% Mourvèdre
1% Cinsault

Wine-making:

All mature grape varieties are destemmed and slightly crushed. Permanent temperature control during fermentation, traditional maceration (during 14 days). Short ageing in stainless steel tank to preserve the fruity potential.

Tasting:

The wine displays a velvety color with a deep garnet-red hue.

The generous and fresh nose offers aromas of delightfully juicy fruit (blackcurrant, wild blueberry, blackberry) and spices that lend both freshness and balance with notes of Espelette pepper and white pepper.

On the palate, the wine is rich and unctuous, with notes of black or red fruits and bay laurel followed by a hint of sweet licorice. The tannins are silky. The finish is velvet and long.

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