

2022

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 rouge grenat profond aux reflets rubis. Le nez ample et frais dévoile des arômes de fruits mûrs (cerise, mûre, fraise) sur un fond rappelant la « garrigue » (romarin, thym) et le poivre blanc. La bouche est veloutée. On y retrouve les arômes fruités du nez et les épices auxquels s'ajoutent de subtiles notes de tabac blond, de violette et 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

2022

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 color is deep garnet red with ruby red highlights. The intense and fresh nose displays aromas of ripe red fruits (cherry, blackberry, strawberry) with a touch of spicy notes reminding "garrigues" (rosemary, thyme) and white pepper. The mouth is round and smooth with fruits and spices again followed by a hint of light tobacco, violet and licorice flavors. The tannins are velvety. The finish is long and smooth.

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