

2023

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP CÔTES-DU-RHÔNE CHÂTEAU LA CÔTE

Cépages :

60% Grenache

25% Syrah

15% Carignan

Terroir :

Sol d'argile recouvert de galets roulés.

Histoire :

Ce vin était à l'origine exporté en barriques au départ de Roquemaure, village situé sur la rive droite du Rhône qui était autrefois l'unique port d'exportation des vins de la région.

La plaque servant à marquer les barriques « Château La Côte » a été retrouvée lorsque nous avons acheté le vignoble en 1992. C'est ainsi que le nom a été utilisé, « la Côte » faisant référence à l'emplacement de la propriété, dans le quartier de Clairefontaine sur les hauteurs du village de Pujaut, en haut d'une « côte ».

Vinification :

Les raisins sont apportés dans les chais de notre propriété à Châteauneuf-du-Pape. La vinification reste traditionnelle – éraflage – foulage – macération de 15 à 20 jours avec régulation des températures – élevage en cuve inox.

Dégustation :

La robe est d'un rouge grenat éclatant.

Le nez est intense et frais à dominante d'épices rappelant la garrigue qui entoure les vignes (thym, romarin). On trouve aussi des notes de fruits rouges et noirs juteux (cerise burlat, mûre, myrtille) ainsi qu'une touche légèrement toastée.

La bouche est ample et soyeuse aux arômes de fruits charnus (cerise, myrtille) accompagnés de douces épices et de notes de sous-bois (mousse, fougère).

La finale possède une jolie longueur sur la réglisse douce et la violette. Les tanins sont fondus.

Ce Côtes du Rhône au terroir de caractère allie force et élégance.

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

2023

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP CÔTES-DU-RHÔNE CHÂTEAU LA CÔTE

Grape varieties:

60% Grenache
25% Syrah
15% Carignan

Terroir:

Soil made of clay covered by rolled pebbles..

History:

This wine was originally exported in oak barrels from the Roquemaure port, the nearby village situated at the right bank of the Rhône river. It was the only port for wine exportation in the region in the past. The red-hot iron, which was used to write "Château La Côte" on oak barrels, was found when we bought the vineyard. Thus we made use of this brand again. "La Côte" in French means "slope" which refers to the location of the Château, in Clairefontaine area, on the height of Pujaut village.

Wine-making:

Once harvested, grapes are brought to our cellars situated at Châteauneuf-du-Pape. Traditionally vinified with destalking, crushing, 15-20 days of maceration with temperature control – ageing in stainless steel.

Tasting:

The wine has a bright garnet colour.

The intense and refreshing nose displays spicy aromas of "garrigue" surrounding our vines (thyme, rosemary), juicy red and black fruit (cherry, mulberry, blueberry) and a hint of toasted notes.

The palate is full-flavoured with aromas of fleshy fruits (black cherry, blueberry), gentle spices, undergrowth notes (moss, fern) ending on a touch of violet and liquorice.

The finish is long with silky tannins.

Originated from an unique terroir, this Côtes du Rhône wine combines power and elegance.

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