

2022

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



IGP VIN DE PAYS DE VAUCLUSE BLANC LE PETIT CABOCHÉ

Cépages :

100% Sauvignon

Vinification :

Pressurage direct des raisins, mise en fermentation après clarification. Fermentation à basse température (16°C). Bâtonnages réguliers. Pas de fermentation malolactique. Mise en bouteille très précoce afin que le vin garde tout son fruit et sa fraîcheur.

Dégustation :

La robe est étincelante, d'une belle couleur jaune or pâle à reflets verts.

Le nez est intense et frais, sur des notes de fleurs blanches et de savoureux fruits tels que le litchi, l'abricot, la pêche pour finir sur une touche délicatement citronnée.

La bouche est ample et fraîche. On retrouve la palette aromatique du nez dominée par l'abricot et sa sucrosité, le tout relevé d'une belle minéralité en finale.

Ce vin de plaisir associe gourmandise et finesse, à boire sur sa jeunesse.

Température de service : 8 - 10° 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 CABOCHÈ

Jean Pierre Boisson



IGP WHITE VIN DE PAYS DE VAUCLUSE LE PETIT CABOCHÈ

Grape varieties:

100% Sauvignon

Wine-making:

After picking the harvest is pressed immediately, in order to free the juice contained in the berry. The fermentation starts after the pressing, at low temperature (16°C).

The wine produced will be bottled really in order to retain all its freshness and aromas.

Tasting:

The wine has a brilliant and light gold yellow color with a green hue.

The nose displays intense and fresh aromas of white flowers and juicy fruits such as lychee, apricot, peach with a delicate touch of lemon.

Dense and fresh, the palate holds again fruit flavors with mainly sweet apricot and a nice mineral finish.

This is an enjoyable wine with a fine combination of appeal and elegance, a wine to drink young.

Operating temperature: 8 - 10° 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