

2023

DOMAINE DU PÈRE CABOCHE



IGP VIN DE PAYS DE VAUCLUSE BLANC LE PETIT CABOCHE

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 tous ses arômes et sa fraîcheur.

Dégustation :

La robe est étincelante, d'une belle couleur jaune or pâle. Le nez est à la fois intense et frais, aux délicates notes de pêche plate (chair blanche suave), de litchi et de fleurs d'aubépine avec en fond une pointe de fraîcheur rappelant le bourgeon de cassis.

La bouche est ample et fraîche. On retrouve la palette aromatique du nez dominée par la pêche et le litchi, 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

Taux d'alcool : 13% Vol.

Domaine du Père Caboche
5 impasse Martial Imbart
F-84230 Châteauneuf du Pape
Tél. : +33 (0)4 90 83 71 44
www.jpboisson.com

2023

DOMAINE DU PÈRE CABOCHE



IGP WHITE VIN DE PAYS DE VAUCLUSE LE PETIT CABOCHE

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). Lees stirring. No malolactic fermentation.
The wine produced will be bottled early in order to retain all its freshness and aromas.

Tasting:

The wine has a brilliant and light gold yellow color.
The nose displays intense and fresh aromas of donut peach (juicy white flesh), lychee and hawthorn blossom with a fresh touch reminding of blackcurrant bud.
Dense and fresh, the palate holds again delicate fruit flavors with mainly peach and lychee, with 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

Alcohol content: 13% Vol.

Domaine du Père Caboche
5 impasse Martial Imbart
F-84230 Châteauneuf du Pape
Tél. : +33 (0)4 90 83 71 44
www.jpboisson.com