

2022

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



IGP VIN DE PAYS DE VAUCLUSE ROSÉ LE PETIT CABOCHÉ

Cépages :

40% Carignan
30% Cinsault
30% Caladoc

Vinification :

Pressurage direct des raisins, mise en fermentation du jus clarifié à basse température (16°C). Bâtonnages. La vinification terminée, le vin est mis en bouteille au plus tôt afin qu'il garde tout son fruit et sa fraîcheur.

Dégustation :

La robe est brillante, d'un rose pâle.
Le nez est expressif aux douces notes de jus de grenade, de petits fruits rouges et de bonbon anglais sur une légère pointe de poivre blanc.
L'attaque en bouche est délicate et friande. La sensation de sucrosité est contre balancée par la fraîcheur. On y trouve des notes de groseille et de pamplemousse rose.
La finale est à la fois gourmande et raffinée.

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 CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



IGP ROSÉ VIN DE PAYS DE VAUCLUSE LE PETIT CABOCHÉ

Grape varieties:

40% Carignan
30% Cinsault
30% Caladoc

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 early in order to retain all its freshness and aromas.

Tasting:

The wine has bright pink color on pastel shades. The nose is gently flavored displaying notes of pomegranate juice, red berry and candy with a touch of white pepper.

It has a delicate and tasty palate with redcurrant and pink grapefruit flavors. Sweet feeling is balanced with the freshness of this wine.

Very crispy and refined finish.

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