

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÈ



*Jean Pierre Boisson*



AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE  
**DOMAINE DU PÈRE CABOCHÈ**  
 CUVÉE TRADITION

## Cépages :

80% Grenache  
 15% Syrah  
 5% Mourvèdre

## Terroir :

Les 4 principaux terroirs de l'appellation sont représentés (sols calcaires, galets roulés, grés/argiles, sables), le plus important étant le fameux plateau de la Crau avec ses galets roulés pour le Grenache.

## Vinification :

Les vendanges sont manuelles. Le raisin est récolté à maturité et trié (le tri est obligatoire à Châteauneuf-du-Pape), puis légèrement foulé et égrappé. Le contrôle des températures est permanent durant la fermentation, la macération dure environ un mois. Après assemblage, le vin vieillit dans des foudres de chêne (50% neufs et 50% vieux) et dans des cuves en béton, durant 12 à 14 mois.

## Dégustation :

La robe est brillante, rouge grenat à reflets vifs. On retrouve un nez intense de confiture de fraise et de garrigue, mais tout en finesse. La bouche est ample dès l'attaque, puis un beau volume s'installe avec un bel équilibre. Les tanins sont denses et bien intégrés, agrémentés d'arômes d'épices et délicatement réglissés qui tiennent longtemps en bouche. Un Châteauneuf du Pape de caractère tout en élégance.

Température de service : 18°C

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

[www.jpboisson.com](http://www.jpboisson.com)

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



*Jean Pierre Boisson*



AOP RED CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ  
CUVÉE TRADITION

Grape varieties:

80% Grenache  
15% Syrah  
5% Mourvèdre

Terroir:

We have 4 different soils: limestone, pebbles, sandstone, clay and sands. But the most important place of our vineyard is located on the famous plateau of «la Crau», where we have the most part of our Grenaches.

Wine-making:

Harvest by hand, picked when fully mature and also sorted by hand, light crushing and destemming, permanent temperature control during fermentation, traditional maceration (about one month), ageing in big oak barrels (50% old and 50% new) and normal tanks during 12 – 14 months.

Tasting:

The color is bright, pomegranate red with lively reflections. We notice an intense nose of strawberry jam and wild brush, but all in finesse. The mouth is ample from the start, and then a nice volume sets in with beautiful balance. The tannins are dense and well integrated, embellished with aromas of spice and delicately laced with licorice which lasts a long time on the finish. A Châteauneuf du Pape of character, all in elegance.

Operating temperature: 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](http://www.jpboisson.com)