

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



Jean Pierre Boisson



AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE
DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ
 CUVÉE TRADITION

Cépages :

80% Grenache
 15% Syrah
 5% Mourvèdre

Terroir :

Les 4 principaux terroirs de l'appellation sont représentés (sols calcaires, galets roulés, grès/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 pleine maturité et soigneusement trié, puis légèrement égrappé et foulé. Le contrôle des températures est permanent durant la fermentation. La macération, pilotée par la dégustation, dure environ 1 mois. Après assemblage, le vin est élevé en foudres de chêne et en cuve inox durant 12 mois.

Dégustation :

La robe est d'un rouge rubis soutenu aux reflets violets. Le nez est intense avec des notes myrtilles et autres fruits noirs sur un fond minéral et finement épicé. La bouche est ample et ronde. Des saveurs de fruits noirs frais et mûrs dominent, relevées d'une agréable touche mentholée et pimentée. La finale est longue sur des tannins fins et enrobés.

Température de service : 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

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



Jean Pierre Boisson



AOP RED CHATEAUNEUF-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 and stainless steel tanks during 12 months.

Tasting:

The colour is deep ruby red with purple hues. The nose is intense with blueberry and other black fruit flavours, hints of spice and mineral notes. The mouth is well-balanced on a dominating taste of ripe black fruit with menthol notes and soft spice. The finish is long on well-coated tannins.

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