

DOMAINE DU
PÈRE CABOCHÉ



2013

Accords mets & vins : aperitif, poissons, crustacés, fruits de mer

Cépages :

35% GRENACHE BLANC
30% CLAIRETTE
25% BOURBOULENC
10% ROUSSANNE

Age des vignes :
50 – 60 ans

Terroir :
La Crau, galets roulés

Température de service :
10° - 12° C

Vinification :

Après la cueillette à la main, la vendange est directement pressée afin de libérer le jus contenu dans la baie. Il n'y a donc aucun échange entre les matières solides et le jus lui-même lors de la vinification. Cette dernière peut alors commencer, après le pressurage, à basse température (entre 16°C et 18°C). L'élevage se fait sur lie afin de développer au mieux tout le gras du vin. Le vin ainsi obtenu sera rapidement embouteillé pour garder toute sa fraîcheur et ses arômes.

Dégustation :

Nous avons une belle robe jaune d'or pâle, brillante, à reflets verts. Le nez est intense et délicat, avec en attaque de petites fleurs blanches (jasmin), puis des fruits exotiques mûrs ainsi que de la pêche de vigne au sirop. En bouche l'attaque est franche et onctueuse. Le volume se développe progressivement pour assurer une belle présence ainsi qu'une longueur importante. La dégustation se termine sur une belle sensation d'enrobage et d'onctuosité. Un beau Châteauneuf du Pape blanc, noble et racé.

DOMAINE DU
PÈRE CABOCHÉ



2013

Can be drunk with : aperitif, fish, crustacean, sea food

Grape varieties:

35% GRENACHE BLANC
30% CLAIRETTE
25% BOURBOULENC
10% ROUSSANNE

Age of vines :
50 – 60 years old

Terroir :
La Crau, galets roulés

Operating temperature :
10° - 12° C

Wine-making:

After picking and sorted by hand, 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. No malolactic fermentation takes place.

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

Tasting:

We have a beautiful yellow pale gold color, bright with green highlights. The nose is intense and delicate, with small white flowers (jasmine) at first, followed by exotic ripe fruits as well as syrupy vineyard peach. Frank and smooth at first in the mouth, the volume develops progressively to ensure a beautiful presence as well as a significant lengthiness. The tasting ends with a nice coating sensation and certain smoothness. A beautiful white Châteauneuf du Pape, noble and elegant. Generous and elegant.