

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



Jean Pierre Boisson



## AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

### Cépages :

35% Grenache Blanc  
30% Clairette  
25% Bourboulenc  
10% Roussanne

### Terroir :

Galets roulés de la Crau et des Serres.

### 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. La fermentation peut alors commencer à basse température (entre 16°C et 18°C) en cuves inox. Pas de fermentation malolactique. L'élevage se fait sur lie, avec des bâtonnages réguliers, afin de développer au mieux tout le gras du vin. Pas de passage en bois.

### Dégustation :

Jolie robe brillante, pâle à reflets verts. Le nez est très frais et d'une belle intensité à dominante de petites fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est bien construite, avec de la profondeur et une belle vivacité. Le tout est très fruité avec une finale citronnée appétissante.

Température de service : 10 - 12° 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)

## DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ



*Jean Pierre Boisson*



## AOP CHATEAUNEUF-DU-PAPE BLANC DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

### Grape varieties:

35% Grenache Blanc  
30% Clairette  
25% Bourboulenc  
10% Roussanne

### Terroir:

Pebbles from la Crau and les Serres.

### Wine-making:

After picking and sorted by hand, the harvest is pressed immediately, in order to free the juice contained in the berry. Then the fermentation starts at low temperature (between 16°C and 18°C). No malolactic fermentation takes place. Wines are aged on their lees. No wood.

### Tasting:

There's a nice shiny color, pale with green highlights. The nose is very fresh with a beautiful intensity and dominating notes of small white flowers and citrus fruits. The mouth is well constructed, with depth and a beautiful liveliness. The ensemble is very fruity with an appetizing lemony finale.

Operating temperature: 10 - 12° 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)