

DOMAINE DU

PÈRE CABOCHE

Grape varieties:

This is the symphony of 13 varieties :

60% GRENACHE

25% SYRAH / 10% MOURVÈDRE

5% Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Terret noir, and some white grape varieties : Bourboulenc, Clairette, Grenache blanc, Roussanne and Picpoul

Age of vines :

80 – 100 years old

Terroir :

La Crau, galets roulés

Operating temperature :

18° C

Wine-making:

Vintage 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 during 18 months.

Tasting:

The dress is of a red ruby with beautiful bluish reflections. The nose requires a little of aeration before delivering its delicious notes of red and fresh berries (raspberry, blackberry and cherry), as well as soft spicy notes. The mouth is of a nice elegance. The discreet first slice gives up gradually place to a beautiful volume, generous and rich. Tannins are very fine and thoroughbred. We find notes of jam, increased by notes of fruits brandy. We note a persistent finale with some liquorice and also a spicy mouth. A great elegant wine.

Can be drunk with :

game animals or feathered game, meats red, exotic meals, spicy food, cheese, desserts with chocolate

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE



PÈRE CABOCHE

Cépages :

La symphonie des 13 cépages :

60% GRENACHE

25% SYRAH / 10% MOURVÈDRE

5% Cinsault, Cunoise, Muscardin,
Vaccarèse, Terret noir, and some white
grape varieties : Bourboulenc, Clairette,
Grenache blanc, Roussanne and Picpoul

Age des vignes :

80 – 100 ans

Terroir :

La Crau, galets roulés

Température de service :

18° C

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 neufs et dans des cuves en béton, durant 18 mois.

Dégustation :

La robe est d'un rouge rubis à beaux reflets bleutés. Le nez requiert un peu d'aération avant de livrer ses notes délicieuses de fruits rouges confiturés et frais (framboise, mûre et cerise), ainsi que des touches épicées douces. La bouche est d'une grande élégance. L'entame discrète cède progressivement la place à un beau volume, généreux et ample. Les tanins sont très fins et racés. On retrouve les notes de confiture, augmentées de notes de fruits à l'eau-de-vie. On note une finale longue en bouche réglissée et épicée. Un grand vin tout en élégance.

Accords mets & vins :

gibiers, viandes rouges, plats aux truffes, cuisine exotique ou épicée, fromages, chocolat

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

