

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÈ



Jean Pierre Boisson



AOP CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE CHÂTEAU LA CÔTE

Cépages :

55% Grenache
20% Syrah
20% Carignan
5% Mourvèdre

Vinification :

Les vendanges sont déclenchées dès l'obtention d'une maturité complète. Les raisins sont éraflés et foulés, puis macérés durant 14 jours environ avec régulation des températures. Élevage en foudre de chêne durant 6 mois à 1 an.

Dégustation :

La robe est d'un beau rouge rubis intense. Les reflets sont vifs. Au nez, on sent une multitude de petits fruits rouges très mûrs et d'épices douces. La bouche présente une attaque franche et pleine, suivie d'un beau volume. Les tanins sont soyeux. On retrouve la dominante confiturée douce, relevée de notes de réglisse et de poivre, avec une belle tenue en bouche. Un joli vin pour les repas de tous les jours, accessible et plaisant.

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

2013

DOMAINE DU PÈRE CABOCHÉ

Jean Pierre Boisson



AOP RED CÔTES-DU-RHÔNE CHÂTEAU LA CÔTE

Grape varieties:

55% Grenache
20% Syrah
20% Carignan
5% Mourvèdre

Wine-making:

All grape varieties are slightly crushed. Permanent temperature control during fermentation, traditional maceration (during 14 days), ageing in big oak barrels during 6 – 12 months.

Tasting:

The color is a beautifully intense ruby red. The highlights are vivid. On the nose, we can smell a multitude of very ripe small red berries and soft spices. The mouth is full and frank at first, followed by a beautiful volume. The tannins are silky. We recognize the dominating sweet jammy taste, enhanced with notes of licorice and pepper, and a nice feel in the mouth. A nice wine for everyday meals, accessible and pleasant.

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