



BOSQUET DES PAPES

Tradition Rouge

Appellation

AOC Châteauneuf-du-Pape.

Production

30 000 à 50 000 bouteilles par an.

Terroir / Age moyen du vignoble

- Sol argilo-calcaire parsemé de galets roulés accumulant la chaleur la journée et la restituant aux ceps la nuit.
- Mélange de tous types de sols de l'appellation (galets, argile et sable).
- Age moyen des vignes : 45 à 50 ans.

Encépagement

75 % Grenache Noir
11 % Mourvèdre
11 % Syrah
3 % Vaccarèse, Counoise, Cinsault

Vinification / Elevage

- Vinification traditionnelle en cuve béton thermo régulée.
- Eraflage aux 2/3.
- Pré fermentation à froid pendant quelques jours.
- Pigeages, délestages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
- Cuvaision : 28 à 35 jours.
- Elevage en foudres et demi-muids : 12 à 18 mois.

Dégustation

Jolie robe rouge pourpre aux reflets brillants. Au nez, ce Châteauneuf-du-Pape développe des arômes de petits fruits rouges. Sa bouche est ample, soyeuse et veloutée.

Accompagnement

Il accompagnera idéalement les viandes cuisinées et en sauce, notamment les gibiers, tels le civet de lièvre ou de sanglier.

Appellation

AOC Châteauneuf-du-Pape.

Production

30,000 to 50,000 bottles a year.

Terroir / Average age of the vineyard

- Clay-limestone soil scattered with rolled pebbles which store up heat during the day and restore it to the vinestocks during the night.
- Mix of all types of soils of the appellation (pebbles, clay and sand).
- Average age of the vines: 45 to 50 years old.

Encépagement

75 % Grenache Noir
11 % Mourvèdre
11 % Syrah
3 % Vaccarèse, Counoise, Cinsault

Wine Making/ Maturing

- Traditional wine making in thermoregulated concrete vats.
- De-stemming at 2/3.
- Cold pre-fermentation during a few days.
- Punchings of the cap, unballastings and daily pumping-over carried out with great care.
- Fermentation of skins: 28 to 35 days.
- Ageing in large oak barrels and demi-muids: 12 to 18 months.

Tasting

A nice red purple colour with shiny highlights. On the nose, this Châteauneuf-du-Pape spreads aromas of little red berries. It has a sweeping silky smooth mouth.

Garnish

It will ideally be served with cooked or in sauce meats, especially game such as jugged hare or jugged boar.



BOSQUET
DES PAPES



Earl Boiron Maurice & Nicolas
propriétaires, récoltants

18, route d'Orange - BP 50
84232 CHATEAUNEUF-DU-PAPE
cedex - France

T 04 90 83 72 33 / F 04 90 83 50 52

bosquet.des.papes@orange.fr