



# BOSQUET DES PAPES

## La Folie

### Appellation

AOC Châteauneuf-du-Pape.

### Production

3 500 bouteilles par an environ.

### Terroir / Age moyen du vignoble

- Sol recouvert de nombreux galets roulés accumulant la chaleur la journée et la restituant aux ceps la nuit. Sous-sol composé d'argile bleue. Parcelle située sur le plateau de Mont Redon.
- Sélection de très vieilles vignes âgées de 90 à 100 ans.

### Encépagement

80 % Grenache Noir  
20 % Mourvèdre

### Vinification / Elevage

- Vinification traditionnelle en cuve béton thermo régulée.
- Eraflage à 80-90 %.
- Pré fermentation à froid.
- Pigeages, délestages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
- Cuvaison : 35 jours environ.
- Elevage en foudre neuf : 12 à 18 mois.

### Dégustation

Jolie robe rouge aux reflets brillants. Nez discret, légèrement torréfié, aux senteurs de fèves de cacao, café et réglisse. Bouche charnue, puissante, tanins structurés où se développent des arômes de fruits rouges, d'épices.

### Accompagnement

Servi à température ambiante, ce vin puissant se déguste idéalement sur des viandes rôties et des gibiers en sauce.

### Appellation

AOC Châteauneuf-du-Pape.

### Production

Approximately 3,500 bottles a year.

### Terroir / Average age of the vineyard

- Soil covered with rolled pebbles which store up heat during the day and restore it to the vinestocks during the night.
- Subsoil made of blue clay. Plot located on the Mont Redon plateau.
- Selection of very old vines aged 90 to 100 years.

### Encépagement

80 % Grenache Noir  
20 % Mourvèdre

### Wine making / Maturing

- Traditional wine making in thermoregulated concrete vats.
- De-stemming at 80-90 %
- Cold pre-fermentation.
- Punchings of cap, unballastings and daily pumping-over carried out with great care.
- Fermentation of skins: Approximately 35 days.
- Ageing in new large oak barrels: 12 to 18 months.

### Tasting

A nice red colour with shiny highlights. A discreet nose slightly roasted with cocoa beans, coffee and liquorice scents. A fleshy, powerful mouth, structured tannins spreading aromas of little red berries and spices.

### Garnish

Served at room temperature, this powerful wine is ideally savoured with roasted meats and game in sauce.



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](mailto:bosquet.des.papes@orange.fr)