

À LA GLOIRE DE MON GRAND-PÈRE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

ENCÉPAGEMENT

98 % Grenache Noir 2 % Cinsault et Clairette

TERROIR / AGE MOYEN DU VIGNOBLE

- Vignes âgées de 60 à 70 ans, vendangées en sur maturité et situées au nord de l'appellation dans le quartier des Gardioles.
- · Sol argileux.

VINIFICATION / ELEVAGE

- Vinification traditionnelle en cuves béton thermorégulées.
- Eraflage à 50 %
- · Pré-fermentations à froid pendant quelques jours.
- Pigeages, délestages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
- Cuvaison : 35 jours environ. Elevage en foudres et demi-muids : 12 à 15 mois.

DÉGUSTATION

Jolie robe rouge aux reflets brillants. Au nez, ce Châteauneuf-du-Pape développe des arômes épicés. Sa bouche est onctueuse et généreuse.

ACCOMPAGNEMENT

Servi à température ambiante, ce Châteauneuf-du-Pape se marie à merveille aux Côtes de bceuf grillées, viandes en sauce, gibiers et fromages.

PRODUCTION

6 000 à 8 000 bouteilles par an



DOMAINE BOSOUET DES PAPES

Propriétaires, récoltants 18, route d'Orange - BP 50 84232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Tél.: +33 (0)4 90 83 72 33

WWW.BOSQUETDESPAPES.COM



À LA GLOIRE DE MON GRAND-PÈRE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

ENCÉPAGEMENT

98 % Grenache Noir 2 % Cinsault et Clairette

TERROIR / AVERAGE AGE OF THE VINEYARD

- Vines aged 60 to 70 years old, harvested in over maturity and located in the north of the appellation in the Gardioles district.
- · Clay soil.

WINE MAKING / MATURING

- Traditional wine making in thermoregulated concrete vats.
- De-stemming at 50 %
- Cold pre-fermentation during a few days
- Punchings of cap, unballastings and daily pumping-over carried out with great care.
- · Fermentation of skins: approximately 35 days.
- Ageing in large oak barrels and demi-muids: 12 to 15 months.

TASTING

A nice red colour with shiny highlights. On the nose, this Châteauneuf-du-Pape spreads spiced aromas. Its mouth is unctuous and generous.

GARNISH

Served at room temperature, this Châteauneuf-du-Pape perfectly matches with game, grilled rib roasts, meats in sauce and cheese.

PRODUCTION

Approximately 6,000 to 8,000 bottles a year.

À la gloire de mon Grand Pere Châteauneuf-da-Pape

DOMAINE BOSOUET DES PAPES

Propriétaires, récoltants 18, route d'Orange - BP 50 84232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Tél.: +33 (0)4 90 83 72 33

WWW.BOSQUETDESPAPES.COM