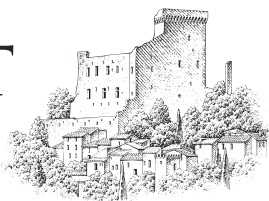


BOSQUET DES PAPES



TRADITION ROUGE CHATEAUNEUF DU PAPE

ENCÉPAGEMENT

75 % Grenache Noir

12 % Syrah

10 % Mourvèdre

3 % Vaccarèse, Counoise, Cinsault

TERROIR / AGE MOYEN DU VIGNOBLE

- Sol argilo-calcaire parsemé de galets roulés qui emmagasinent la chaleur le jour et la restituent aux ceps la nuit.
- Mélange de tous les types de sols de l'appellation (galets roulés, argile et sable).
- Âge moyen des vignes : 45 à 50 ans.

VINIFICATION / ELEVAGE

- Vinification traditionnelle en cuves béton thermorégulées.
- Eraflage aux 2/3.
- Pré-fermentations à froid pendant quelques jours.
- Pigeages, délestages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
- Cuvaizon : 28 à 35 jours.
- Elevage en foudres et demi-muids : 12 à 15 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.

PRODUCTION

30 000 à 50 000 bouteilles par an.

DOMAINE BOSQUET DES PAPES

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



WWW.BOSQUETDESPAPES.COM