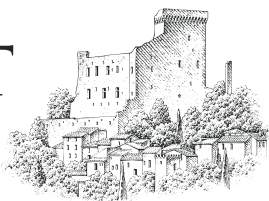


BOSQUET DES PAPES



TRADITION ROUGE CHÂTEAUNEUF 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.
- 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.

PRODUCTION

30 000 à 50 000 bouteilles par an.

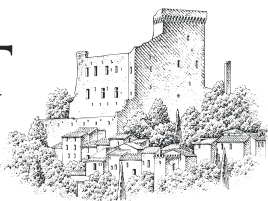
DOMAINE BOSQUET DES PAPES

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



WWW.BOSQUETDESPAPES.COM

BOSQUET DES PAPES



TRADITION ROUGE CHATEAUNEUF DU PAPE

ENCÉPAGEMENT

75 % Grenache Noir

12 % Syrah

10 % Mourvèdre

3 % Vaccarèse, Counoise, Cinsault

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.

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.

PRODUCTION

30,000 to 50,000 bottles a year.

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