



DOMAINE NICOLAS BOIRON

Côtes du Rhône

Appellation

AOC Côtes du Rhône.
Vignoble situé sur les communes d'Orange et Courthézon, en bordure de l'appellation Châteauneuf-du-Pape.
Superficie : 3,5 ha.

Production

7 000 bouteilles par an environ.

Terroir / Age moyen du vignoble

- Sol argilo-calcaire avec des galets roulés accumulant la chaleur la journée et la restituant aux ceps la nuit.
- Age moyen des vignes : 40 ans environ.

Encépagement

80 % Grenache Noir
15 % Syrah
5 % Cinsault

Vinification / Elevage

- Vinification traditionnelle en cuve béton thermo régulée.
- Eraflage à 90 %.
- Pré fermentation à froid pendant quelques jours.
- Délestages, pigeages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
- Cuvaision : 15 à 21 jours.
- Elevage : cuve, foudre et demi-muids 6 à 8 mois.

Dégustation

Robe rouge soutenu pour ce vin aux délicates notes aromatiques. Tanins structurés et souples. Bien équilibré, il peut se boire jeune mais possède un bon potentiel de garde.

Accompagnement

Charcuterie, viandes rouges et fromages s'accorderont parfaitement à ce vin servi à température ambiante.

Appellation

AOC Côtes du Rhône, a vineyard located on the towns of Orange and Courthézon, alongside the Châteauneuf-du-Pape appellation.
Area: 3,5 ha.

Production

Approximately 7,000 bottles a year.

Terroir / Average age of the vineyard

- Clay-limestone soil with rolled pebbles which store up heat during the day and restore it to the vinestocks during the night.
- Average age of the vines: approximately 40 years old.

Encépagement

80 % Grenache Noir
15 % Syrah
5 % Cinsault

Wine making / Maturing

- Traditional wine making in thermoregulated concrete vats.
- De-stemming at 90 %.
- Cold pre-fermentation during a few days
- Unballastings, punchings of the cap and daily pumping-over carried out with great care.
- Fermentation of skins: 15 to 21 days.
- Ageing: vat, large oak barrel and demi-muids 6 to 8 months.

Tasting

An intense red colour for this wine with delicate aromatic notes. Structured and soft tannins. Well balanced, it can be drunk young but has a good cellar potential.

Garnish

Cooked pork meats, red meats and cheese will perfectly match with this wine served at room temperature.



BOSQUET
DES PÂPES



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