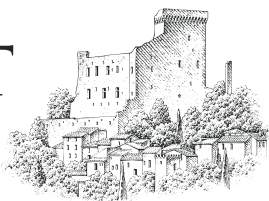


# BOSQUET DES PAPES



## BOSQUET DES BOIRON CÔTES DU RHÔNE

### ENCÉPAGEMENT

**80 % Grenache Noir**  
**15 % Syrah**  
**5% Cinsault**

### 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.

### VINIFICATION / ELEVAGE

- Vinification traditionnelle en cuves béton thermorégulées.
- Eraflage à 90 %.
- Pré-fermentations à froid pendant quelques jours.
- Délestages, pigeages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
- Cuvaison : 15 à 21 jours.
- Elevage en cuves béton.

### DÉGUSTATION

Robe rouge soutenu pour ce vin aux délicates notes aromatiques. Tanins structurés et souples. Bien équilibré et juteux.

### ACCOMPAGNEMENT

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

### PRODUCTION

7 000 à 10 000 bouteilles par an environ.

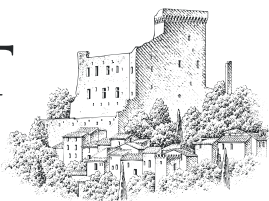
### SCEA VIGNOBLES BOIRON

13 CHEMIN DU CLOS – BP 50  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE – France  
Tel : 04 90 83 72 33  
contact@vignoblesboiron.com



[WWW.BOSQUETDESPAPES.COM](http://WWW.BOSQUETDESPAPES.COM)

# BOSQUET DES PAPES



## BOSQUET DES BOIRON CÔTES DU RHÔNE

### ENCEPAGEMENT

**80 % Grenache Noir**  
**15 % Syrah**  
**5% Cinsault**

### 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.

### 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.
- Maturing in concrete vats.

### TASTING

An intense red colour for this wine with delicate aromatic notes. Structured and soft tannins. Well balanced and juicy.

### GARNISH

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

### PRODUCTION

Approximately 7 000 to 10 000 bottles a year.

### SCEA VIGNOBLES BOIRON

13 CHEMIN DU CLOS – BP 50  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE – France  
Tel : 04 90 83 72 33  
contact@vignoblesboiron.com



[WWW.BOSQUETDESPAPES.COM](http://WWW.BOSQUETDESPAPES.COM)