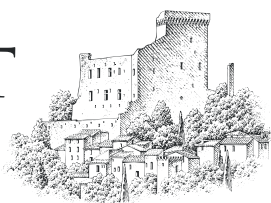


BOSQUET DES PAPES



ENCÉPAGEMENT

80 % Grenache Noir

10 % Syrah

10 % Mourvèdre

TERROIR / AGE MOYEN DU VIGNOBLE

- Sol argilo-calcaire parsemé de galets roulés accumulant la chaleur la journée et la restituant aux ceps la nuit.
- Mélange de tous types de sols de l'appellation (galets, argile et sable).
- Sélection de vieilles vignes âgées de 80 à 90 ans.

VINIFICATION / ELEVAGE

- Vinification traditionnelle en cuve béton thermorégulée.
- Aucun éraflage.
- Quelques délestages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
- Cuvaizon: 35 jours environ.
- Élevage en foudre et demi-muids neufs (15-20%) : 12 à 18 mois.

DÉGUSTATION

Jolie robe rouge brillant aux reflets violines. Nez élégant et complexe à la fois. Très aro-matique, ce Châteauneuf-du-Pape se veut élégant et long en bouche. Vin puissant avec un potentiel de garde de plusieurs années.

ACCOMPAGNEMENT

Servi à température ambiante, ce vin puissant se marie à merveille aux civets de lièvre, gibier et omelettes truffées.

PRODUCTION

10 000 à 13 000 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

CHANTE LE MERLE CHÂTEAUNEUF DU PAPE



WWW.BOSQUETDESPAPES.COM