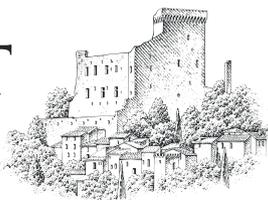


BOSQUET DES PAPES



LA FOLIE CHÂTEAUNEUF DU PAPE

ENCÉPAGEMENT

80 % Grenache Noir
20 % Mourvèdre

TERROIR / AGE MOYEN DU VIGNOBLE

- Sol recouvert de nombreux galets roulés accumulant la chaleur la journée et la restituant aux ceps la nuit. Sous-sol composé d'argile bleue. Parcelle située sur le plateau de Mont Redon.
- Sélection de très vieilles vignes âgées de 90 à 100 ans.

VINIFICATION / ELEVAGE

- Vinification traditionnelle en cuves béton thermorégulées.
 - Eraflage à 80-90%.
 - Pré-fermentations à froid.
 - Pigeages, délestages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
 - Cuvaision : 35 jours environ.
- Elevage en demi-muids et barriques neuves ou assez récentes.

DÉGUSTATION

Jolie robe rouge aux reflets brillants. Nez discret, légèrement torréfié. aux senteurs de fèves de cacao, café et réglisse. Bouche charnue, puissante, tanins structurés où se développent des arômes de fruits rouges, d'épices.

ACCOMPAGNEMENT

Servi à température ambiante, ce vin puissant se déguste idéalement sur des viandes rôties et des gibiers en sauce.

PRODUCTION

3 500 bouteilles par an environ.

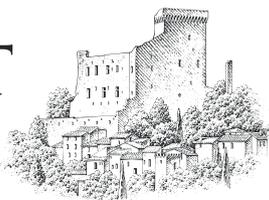
DOMAINE BOSQUET DES PAPES

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



ENCEPAGEMENT

80 % Grenache Noir
20 % Mourvèdre

TERROIR / AVERAGE AGE OF THE VINEYARD

- Soil covered with rolled pebbles which store up heat during the day and restore it to the vinestocks during the night.
- Subsoil made of blue clay. Plot located on the Mont Redon plateau.
- Selection of very old vines aged 90 to 100 years.

WINE MAKING / MATURING

- Traditional wine making in thermoregulated concrete vats.
 - De-stemming at 80-90 %
 - Cold pre-fermentation.
 - Punchings of cap, unballastings and daily pumping-over carried out with great care.
 - Fermentation of skins: Approximately 35 days.
- Aging in demi-muids and new or fairly recent barrels.

TASTING

A nice red colour with shiny highlights.
A discreet nose slightly roasted with cocoa beans, coffee and liquorice scents. A fleshy, powerful mouth, structured tannins spreading aromas of little red berries and spices.

GARNISH

Served at room temperature, this powerful wine is ideally savoured with roasted meats and game in sauce.

PRODUCTION

Approximately 3,500 bottles a year.

DOMAINE BOSQUET DES PAPES

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

LA FOLIE CHÂTEAUNEUF DU PAPE



WWW.BOSQUETDESPAPES.COM