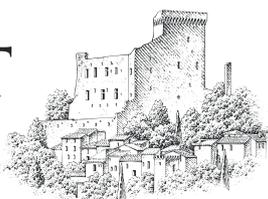


# BOSQUET DES PAPES



## ENCÉPAGEMENT

### 100 % Grenache Noir

## TERROIR / AGE MOYEN DU VIGNOBLE

• Vignes âgées de 70 ans, vendangées à maturité et situées au nord-est de l'appellation dans le quartier de Pignan.

Sol en grande partie sablonneux et un peu argileux.

## HISTOIRE

Sur le quartier de Pignan, nous avons sélectionné le coeur des 7 parcelles que nous avons vinifié à part.

## VINIFICATION / ELEVAGE

- Aucun éraflage.
- Vinification traditionnelle en cuves béton thermorégulées.
- Pré-fermentations à froid pendant quelques jours.
- Délestages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
- Cuvaison : 35 jours environ.
- Elevage en foudres : 12 à 15 mois.

## DÉGUSTATION

Cette cuvée présente une robe rouge carmin, avec des éclats tuilés. Le fruit est très pur d'une belle intensité et élégance. On retrouve des touches poivrées, cerises noires et notes de menthol qui révèlent beaucoup de fraîcheur aromatique. La bouche est onctueuse, riche et finement corsée avec le velours des fruits bien mûrs. Fin à l'attaque et marqué par la fraîcheur, ce vin suave et croquant présente une belle longueur.

Très bon potentiel de garde.

## ACCOMPAGNEMENT

Servi à température ambiante, ce Châteauneuf-du-Pape se marie à merveille aux côtes de boeuf grillées, viandes en sauce, gibier et fromages.

## PRODUCTION

6 000 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

## LES 7 DE PIGNAN CHÂTEAUNEUF DU PAPE



WWW.BOSQUETDESPAPES.COM