



# BOSQUET DES PAPES

## Chante Le Merle – Vieilles Vignes

### Appellation

AOC Châteauneuf-du-Pape.

### Production

10 000 à 13 000 bouteilles par an.

### 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.

### Encépagement

80 % Grenache Noir  
10 % Syrah  
10 % Mourvèdre

### Vinification / Elevage

- Vinification traditionnelle en cuve béton thermo régulée.
- Aucun éraflage.
- Quelques délestages et remontages quotidiens réalisés avec la plus grande délicatesse.
- Cuvaision : 35 jours environ.
- Elevage 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 aromatique, 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.

### Appellation

AOC Châteauneuf-du-Pape.

### Production

10,000 to 13,000 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.
- Mix of all types of soils of the appellation (pebbles, clay and sand).
- Selection of vines aged 80 to 90 years old.

### Encepagement

80 % Grenache Noir  
10 % Syrah  
10 % Mourvèdre

### Wine making / Maturing

- Traditional wine making in thermoregulated concrete vats.
- No de-stemming.
- Some unballastings and daily pumping-over carried out with great care.
- Fermentation of skins: approximately 35 days.
- Ageing in large oak barrels and new demi-muids (15-20%): 12 to 18 months.

### Tasting

A nice shiny red colour with dark purple highlights. The nose is elegant and complex. This very aromatic Châteauneuf-du-Pape is elegant and long in mouth. A powerful wine with a cellar potential for many years.

### Garnish

Served at room temperature, this powerful wine perfectly matches with jugged hares, game, and truffled omelettes.



BOSQUET  
DES PAPES

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