



# BOSQUET DES PAPES

## Tradition Blanc

### Appellation

AOC Châteauneuf-du-Pape.  
Superficie : 1,50 ha.

### Production

3 500 à 4 000 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.
- Age moyen des vignes : 35 à 45 ans.

### Encépagement

45 % Clairette  
35 % Grenache Blanc  
20 % Bourboulenc

### Vinification / Elevage

- Légère macération pelliculaire en vendange entière.
- Vinification à froid (16°C à 20°C)
- 80 % vinifiés en cuve inox et 20 % en demi-muids neufs.
- Elevage : 6 à 8 mois avec bâtonnages réguliers.

### Dégustation

Jolie robe jaune pâle à reflets brillants. Ce vin présente un superbe nez aromatique. La bouche est riche et ample.

### Accompagnement

Servi frais (8°C à 10°C), ce Châteauneuf-du-Pape Blanc peut être consommé dans les premières années ou bien conservé 6 à 8 ans. Idéal en apéritif dînatoire ou en accompagnement de tartes salées, poissons grillés ou en sauce légère.

### Appellation

AOC Châteauneuf-du-Pape.  
Area: 1,50 ha.

### Production

3,500 to 4,000 bottles a year.

### Terroir / Average age of the vineyard

- Clay-limestone soil scattered with rolled pebbles which store up heat during the day and restore it to the vinestocks during the night.
- Average age of the vines: 35 to 45 years old.

### Encépagement

45 % Clairette  
35 % Grenache Blanc  
20 % Bourboulenc

### Wine Making / Maturing

- Slight pellicular maceration in full-grape picking.
- Cold wine making (16°C to 20°C).
- 80 % are wine made in stainless steel vat 20 % in new demi-muids.
- Ageing: 6 to 8 months with regular lees stirrings.

### Tasting

A nice pale yellow colour with shiny highlights. This white Châteauneuf-du-Pape develops a magnificent aromatic nose. This wine is rich and sweeping in mouth.

### Garnish

Served fresh (8°C to 10°C), the Châteauneuf-du-Pape Blanc can be drunk within the first years or preserved 6 to 8 years. Ideal on its own as an aperitif or to be served with pies, grilled fishes or in light sauce.



# 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](mailto:bosquet.des.papes@orange.fr)

