Domaine Bosquet des Papes

Tradition - rouge



Le domaine Bosquet des Papes est situé sur l'appellation Châteauneuf-du-Pape, dans le Vaucluse entre Orange et Avignon. Les Boiron , famille vigneronne depuis cinq generations, qui se succèdent, agrandissant chacune à leur tour le domaine en conservant toujours à l'esprit le souci du respect du terroir et du maintien de la qualité. Depuis 1995 , Nicolas et son épouse Jeanne-Claire veulent assurer un tournant décisif dans la viticulture qu'est celui de la modernité, de lalliance entre progrès et tradition.

TERROIR : AOC Châteauneuf-du-Pape 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 75% grenache, 12% syrah, 10% mourvèdre, 3% vaccarès, counoise, cinsault

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves béton thermorégulées. Eraflage aux 2/3. Pré-fermentation à froid quelques jours. Pigeages, délestages et remontages quotidiens. Cuvaison 28 à 35 jours.
Elevage en foudres et demi-muids 12 à 18 mois.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 15° et 16°C

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera idéalement les viandes cuisinées et en sauce, tel le civet de lièvre ou de sanglier.

GARDE : A boire ou à garder.

SPÉCIFICITÉS : Jolie robe rouge pourpre. Au nez, développe des arômes de petits fruits rouges. Sa bouche est ample, soyeuse et veloutée.