

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2013



Prix du produit :

390,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)

Millésime: 2013

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

RVF: 18/20

Wine Advocate (Parker): 91-93/100

Description brève du produit :

Caisse bois de 6 bouteilles. Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas ! 18/20 RVF, 91-93/100 Parker.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2013

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : "Le Vieux Télégraphe 2013 embaume l'oranger. Un millésime frais qui va à merveille à ce terroir solaire de La Crau. La bouche s'appuie sur une belle solidité de tanins avec un fruit équilibré. Il aura besoin de quelques années

pour s'ouvrir pleinement."

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2014) : *"Aged all in foudre, it offers classic rolled-stone-like minerality, spice, licorice and dark fruits to go with medium-bodied richness and depth, integrated acidity and fine tannin. This will be a classic Châteauneuf du Pape that will evolve nicely for 10-15 years. Drink 2015-2028"*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Les vignes : cépages grenache noir 65%, mourvèdre 15%, syrah 15%, cinsault, clairette et divers 5%. Vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai.

Le terroir : plateau caillouteux de la Crau, Molasses du Miocène (de 1 à 1,5m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouverts par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

Vinification : léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous température contrôlée. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Elevage : 20/22 mois en foudres de chêne français (60 hl). Mise en bouteilles sans collage ni filtration.