

Vignobles Brunier Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" rouge 2014



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2014
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Télégramme
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 88/100

Description brève du produit :

Le second vin du Domaine du Vieux Télégraphe, parfait à déguster plus jeune, en attendant son "grand frère". 16/20 RVF.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" 2014 du Domaine du Vieux Télégraphe

Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2017: *Il offre une matière fine. Son fruit épuré évoque le zeste d'orange et joue davantage la transparence que l'épaisseur.*

Guide Bettane + Desseauve 2017: Remarquable série de 2014 dans le style si élégant et harmonieux mis au point par les frères Brunier. Le domaine mérite amplement sa célébrité internationale.

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2016): 88/100. *Bottled in January (the other cuvées were bottled in July), the 2014 Télégramme Châteauneuf du Pape is a terrific introduction into the style of the estate, and in the past where it was a more fruit-forward, easy wine, today it has more elegance, purity and longevity. Black cherries, hints of raspberries and crushed rocks all emerge from this juicy, medium-bodied effort that will keep nicely for 4-6 years. Drink 2016 - 2022.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages 80% grenache - 10% syrah - 6% mourvèdre - 4% cinsault, vendanges manuelles, double tri de la récolte à la vigne suivi par un troisième tri à l'entrée en cave.

Vinification: Égrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuves pendant 25-30 jours environ. Température contrôlée. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Elevage: En cuves durant les 10 premiers mois puis mise en foudres pour une durée de 6 mois environ. Mise en bouteilles avec une légère filtration à l'âge de 15 - 16 mois.