

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.

Eleavage: 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.