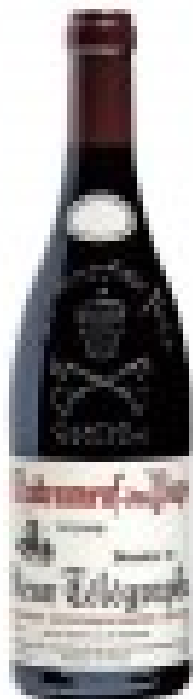


Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2014



Prix du produit :

432,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2014

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

RVF: 17/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2014

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 17/20. *Le châteauneuf-du-pape Domaine du Vieux Télégraphe 2014 offre au nez une petite touche de sous-bois, d'écorce d'arbre, une note de prune. Un peu plus massif, il porte l'onctuosité de son terroir dans ses gènes. La vivacité du millésime se retrouve dans la fermeté en fin de bouche.*

Guide Bettane & Desseauve 2017 : 16,5/20. *Grande finesse aromatique, sur des nuances harmonieuses de réglisse, texture soyeuse, remarquable souplesse du tannin, précis, long, racé mais à attendre. Apogée : de 2022 à 2029.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2016) : 91/100. *The flagship 2014 Châteauneuf du Pape is medium-bodied, silky and elegant, with pretty notes of raspberries, crushed rocks, ground herbs and sappy flowers. It plays in the medium-bodied style of the vintage, yet has terrific elegance, as well as a tight, energetic style, fine tannin and impeccable balance. Drink it anytime over the coming decade or so. Drink 2016-2026.*

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.