

# Vignerons Brunier Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" rouge 2015



**Prix du produit :**

**90,00 €**

## **caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX  
TELEGRAPHE)  
Millésime: 2015  
Appellation: Châteauneuf-du-Pape  
Couleur: rouge  
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: agriculture raisonnée  
Cuvée: Télégramme  
RVF: 16/20  
Wine Advocate (Parker): 89+/100  
Cépage dominant: grenache

## **Description brève du produit :**

**16/20 RVF.** Le second vin du Domaine du Vieux Télégraphe, parfait à déguster plus jeune, en attendant son "grand frère". Superbe millésime 2015.

## **Description du produit :**

### **PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE**

Commentaires sur ce

**Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" 2015 du Domaine du Vieux Télégraphe**

**Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2018:** 16/20. *La cuvée Télégramme 2015 accuse un nez qui évoque le pruneau, signant la haute maturité du millésime. Bouche dense et fluidité chaleureuse.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, oct. 2016): 89+/100. *One of the finer, more elegant and classy examples of the cuvée I can remember, the 2015 Télégramme Châteauneuf du Pape is more a mini Vieux Telegraphe at this point than the more fruit-forward Télégramme examples of the past. Framboise, currants, dried earth and garrigue all emerge from this medium-bodied, elegant and finesse-driven wine that's ideal for drinking while you wait on the top cuvée. Drink 2016 - 2023.*

**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.