Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2016 MAGNUM

Prix du produit :

690,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2016
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: clairette

Description du produit :

PRESENTATION DU Domaine du Vieux Télégraphe

Votre carton est composé de 6 magnums emballés individuellement dans un carton unitaire.
Vente éphémère du 16 au 20 mai pour livraison début juin 2018.

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - oct. 2017) : 91/100. *The 2016 Chateauneuf du Pape Blanc is tight and zesty, reflecting its high proportion of Clairette (40%), low proportion of Roussanne (15%) and the addition of Bourboulenc (15%) to the blend. Lime zest and the merest hints of pencil shavings mark this medium-bodied white. If you enjoy aging your white*

Châteauneufs, this would be one to put away.

Fiche technique rédigée par le domaine :

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

SUPERFICIE: 6 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

CÉPAGES : clairette 40 %, grenache blanc 25 %, roussanne 25 %, bourboulenc 10 %.

ÂGE DES VIGNES : 45 ans de moyenne.

VINIFICATION: vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourbage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres de 30 hectolitres.

ÉLEVAGE: sur lie en barriques demi-muids et foudres de 30 hectolitres.
Mise en bouteilles à 1 an.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: membre de l'école classique des blancs de Châteauneuf-du-Pape, plus sur les arômes floraux que fruités, c'est l'équilibre et la fraîcheur qui le caractérisent. Il peut avoir une période creuse entre 4 et 8 ans d'âge, mais les grandes années (comme ce 2016) vieillissent aussi bien que les rouges.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 12 °C

Description brève du produit :

Vente éphémère du 16 au 20 mai pour livraison début juin 2018