

# 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 brève du produit :**

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

## **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