

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 MAGNUM



Prix du produit :

145,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX
TELEGRAPHE)
Millésime: 2015
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 150cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe
RVF: 17,5/20
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Puissant 2015, un des meilleurs Châteauneuf du millésime comme d'habitude. Ce magnum passera les décennies avec grâce...

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2015

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 17,5/20. Coup de Coeur. *Nous aimons son nez complexe aux notes florales, sa bouche riche et solaire, à la finesse de grain préservée. On retrouve le terroir de la Crau dans ce fruit puissant et intense en bouche qui, affichant un haut degré de maturité, évolue sur d'élégantes notes d'écorces d'orange.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - oct. 2017) : 94/100. *The flagship wine, the 2015 Châteauneuf du Pape, is a blend of 60% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah and 5% other permitted varieties. It features delicate floral scents and ample cherry and licorice aromas. Somehow, it manages to be full-bodied and almost creamy in texture but without much weight, then it ends powerfully, with a flourish of rich Mexican chocolate on the long, silky finish. It should drink well for up to 20 years. Drink date 2017-2035.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2016) : 92-94/100. *The 2015 Châteauneuf du Pape is a classic wine from this team that shows the elegance and purity that's the hallmark of the estate. Crushed flowers, lots of salty minerality, black raspberries and spice flow to a medium to full-bodied, layered Châteauneuf du Pape that needs 4-5 years of cellaring and will drink nicely over the following 10-15 years.*

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.