

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2016



Prix du produit :

225,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2016

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: 18/20

Bettane + Desseauve: 18.5/20

Wine Advocate (Parker): 96/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas, surtout dans un millésime d'anthologie comme 2016 ! 18/20 RVF et 18,5/20 B+D, 96/100 Czerwinski/Parker...

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 : 18/20. Coup de Coeur. *Une grande bouteille au nez ouvert, avec une belle précision du fruit. Noyau, cerise, épices et pointe de maquis s'y assemblent. La bouche est très déliée, la puissance monte crescendo, retenue par la vendange entière qui lui donne de l'allonge. L'ensemble n'est pas emporté.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : Coup de coeur, 18,5/20. *Bouquet rémanent. Grand soyeux en bouche, la Crau s'exprime pleinement. Beaucoup de structure, profond, tapissant. Tannins raffinés portant une longue finale complexe. La classe. Apogée 2024-2044.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - août 2018) : 96/100. *Undoubtedly one of the top vintages of this wine, the 2016 Chateauneuf du Pape La Crau features classy notes of crushed stones and black tea to go along with ripe raspberries and black cherries. Full-bodied yet silky, there's more power and richness in La Crau than in Piedlong, yet there's commensurate elegance and finesse. The wine grows in intensity on the finish without ever seeming heavy or overripe, instead offering hints of tea and licorice. Drink date 2018-2035.*

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.