

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2006 (75 cl)



Prix du produit :

480,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2006

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

Bettane + Desseauve: 15/20

Wine Advocate (Parker): 94/100

Description brève du produit :

94/100 Parker. Une dizaine d'années d'élevage au domaine aura très bien servi ce 2006, millésime charpenté, aujourd'hui assagi. Approche de son apogée en 2016 (année de sa sortie des caves du domaine vers nos chais), et tiendra encore facilement plusieurs années dans une bonne cave.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe rouge 2006

Guide Bettane et Desseauve (à la mise en marché vers 2008): *Belle robe profonde, nez de confiture de mûre, attaque généreuse, tanins solides. Vin charnu, assez ferme en finale pour le moment. Apogée: 2010 à 2020.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, mars 2016) : 94/100. *One of the more youthful wines in the retrospective, the 2006 Chateauneuf du Pape La Crau from the Brunier brothers is a head-turner. Possessing the ever present seaweed/nori character that I almost always find in this cuvee, it has a beautiful core of currants, crushed rocks, tapenade and licorice-like aromas and flavors. Made from 65% Grenache, 15% each of Mourvèdre and Syrah, and the balance Cinsault?all from the famed La Crau lieu-dit?this is as traditional and classic Chateauneuf du Pape as you can get. It's a gorgeous wine that has another 10-15 years of longevity. Drink 2016 à 2031.*

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.