

Vignobles Brunier Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" rouge 2016



Prix du produit :

87,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2016

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Télégramme

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

16,5/20 RVF. Le second vin du Domaine du Vieux Télégraphe, parfait à déguster plus jeune, en attendant son "grand frère". 2016 : millésime exceptionnel, on pourra aussi le garder 10 ans ! Il n'y en aura pas pour tout le monde.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" 2016 du Domaine du Vieux Télégraphe

Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2019: 16,5/20. *Télégramme est peu extrait, plaisant, séducteur. La bouche est fidèle à l'appellation, la richesse est gérée avec beaucoup de subtilité.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. *Les vins sont d'une grande précision aromatique et d'un équilibre remarquable. Ici l'on préfère la finesse à la puissance! Apogée 2018-2026.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, août 2018): 91/100. *Boasting silky tannins, strawberry-raspberry fruit and delicate herbal shadings, the 2016 Chateauneuf du Pape Telegramme isn't hugely rich or concentrated, but it is harmonious and graceful. Bottled in March 2018, it's immediately approachable yet capable of providing pleasure over the next 5-7 years. Drink 2018 - 2025.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages 80% grenache - 10% syrah - 6% mourvèdre - 4% cinsault, vendanges manuelles, double tri de la récolte à la vigne suivi par un troisième tri à l'entrée en cave.

Vinification: Égrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuves pendant 25-30 jours environ. Température contrôlée. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Eleavage: En cuves durant les 10 premiers mois puis mise en foudres pour une durée de 6 mois environ. Mise en bouteilles avec une légère filtration à l'âge de 15 - 16 mois.