

# Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2015 JEROBOAM



Prix du produit :

295,00 €

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: 300 cl

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 :

Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas ! 17,5/20 RVF

Description du produit :

**PRESENTATION DU Domaine du Vieux Télégraphe**

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.