

# Vignobles Brunier Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" rouge 2017 MAGNUM



**Prix du produit :**

**177,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2017

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Télégramme

RVF: 16,5/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

Le second vin du Domaine du Vieux Télégraphe, parfait à déguster plus jeune, en attendant son "grand frère".

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE**

Commentaires sur ce

**Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" 2017 MAGNUM du Domaine du Vieux Télégraphe**

---

**Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2019:** 16,5/20. *Télégramme sera le plus immédiat. Il est fin et sapide.*

**Guide Bettane+Desseauve 2020** (août 2019) : 16/20. Bouquet expressif, bouche précise sur des tannins fins. Le savoir-faire des Brunier dans toute sa splendeur. Apogée 2019-2028. Accords mets et vins: cuisine japonaise, sanglier, palette et côte de porc, perdrix, quiches, tartes et tourtes au poisson, blanquette de veau.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, août 2019): 90/100. *Because of coulure in the Grenache, the 2017 Chateauneuf du Pape Telegramme has higher-than-usual percentages of Mourvèdre and Syrah in the blend. It's darker fruited, with cola and plum notes, a rich, velvety and slightly coarse feel on the palate and decent length. It should still be consumed over the near term (6-7 years).* Drink 2020 - 2026.

#### **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.

**Elevage:** 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.