

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2017 MAGNUM



Prix du produit :

141,00 €

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: Domaine du Vieux Télégraphe

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: grenache

Description brève du produit :

18/20 B+D. Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas. Chaque magnum est placé dans un carton individuel.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2017 MAGNUM

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 18/20. *Grande race, vin d'esthète, aux tannins fins et infiniment longs. Bouche aux contours de taffetas. Superbe d'élégance.* Apogée 2019-2032.

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) : 92-94/100. *Slated to be bottled less than a week after my visit, the final blend of the 2017 Chateauneuf du Pape La Crau is fresh, vibrant and zesty, with notes of roses, tea, raspberries and blood oranges. Full-bodied yet diaphanous and silky, it doesn't appear to have the richness of either the 2016 or 2018.* Drink date 2019-2030.

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.