

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2017



Prix du produit :

60,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2017
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe
Bettane + Desseauve: 17.5/20
Wine Advocate (Parker): 93-95/100
Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

Le Châteauneuf blanc du domaine de Châteauneuf-du-Pape qu'on ne présente plus. Tout comme les rouges du domaine, il se bonifiera avec le temps (entre 5 et 10 ans). 93-95/100 Czerwinski/Parker.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2017

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019): 17,5/20. *Superbe d'harmonie, arômes dansant entre la pêche de vigne et le cédrat. Suave avec un rebond tannique et anisé en finale.*

Magnifique réalisation. Vin d'auteur. Apogée : 2018-2028.

Accords mets et vins : cuisine espagnole, saumon, nages de poissons et coquillages, cuisine japonaise, pâtes et risottos au poisson et aux fruits de mer, crustacés.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - août. 2018) : 93-95/100. VT's 2017

Chateauneuf du Pape Blanc is a blend of 45% Clairette, 30% Grenache Blanc, 15% Roussanne and 10% Bourboulenc, fermented in a mix of foudres, demi-muids and barriques. It's medium to full-bodied but tight, with crisp lime, lemon and pear notes carried on a silky-textured palate. You could drink this on release and enjoy it for its focus and delineation, or you could give the inner richness the time it needs (2-3 years) to emerge and soften the subtle citrus zest notes on the finish.

Fiche technique rédigée par le domaine :

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

SUPERFICIE: 6 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

CÉPAGES : clairette 40 %, grenache blanc 25 %, roussanne 25 %, bourboulenc 10 %.

ÂGE DES VIGNES : 45 ans de moyenne.

VINIFICATION: vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourbage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres de 30 hectolitres.

ÉLEVAGE: sur lie en barriques demi-muids et foudres de 30 hectolitres. Mise en bouteilles à 1 an.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: membre de l'école classique des blancs de Châteauneuf-du-Pape, plus sur les arômes floraux que fruités, c'est l'équilibre et la fraîcheur qui le caractérisent. Il peut avoir une période creuse entre 4 et 8 ans d'âge, mais les grandes années vieillissent aussi bien que les rouges.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 12 °C