

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



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2017
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
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". Superbe millésime 2017, d'une chaleur qui rappelle les grands 2007... Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" 2017 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.