

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2012



Prix du produit :

80,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2012

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

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: clairette

Description brève du produit :

Le blanc du domaine de Châteauneuf-du-Pape qu'on ne présente plus. Tout comme les rouges, il s'est bonifié avec le temps, et le domaine nous l'a généreusement cédé en mai 2020 pour les amateurs de Vieux Châteauneuf blanc (et leurs fameuses notes cirées et empyreumatiques). 2012 est une année très réussie à Châteauneuf et surtout au domaine du Vieux Télégraphe. 17/20 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2012

Guide Bettane + Desseauve : 16/20. *Type classique, sur la cire d'abeille mais sans côté oxydatif, tout en finesse, surtout ne pas le boire frappé. A boire avant 2022.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck - oct. 2013) : 93/100. *Starting out, the 2012 Chateauneuf du Pape Blanc is a blend of roughly 40% Clairette, 30% Grenache Blanc and the balance Roussanne and Bourboulenc that-s aged all in foudre. A textbook Chateauneuf du Pape white, it offers clean, pretty notes of white peach, green almond and honeysuckle as well as a medium to full-bodied, concentrated, yet very fresh and crisp feel on the palate. Enjoy it anytime over the coming decade or more. Drink now-2022+.*

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 débouillage 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