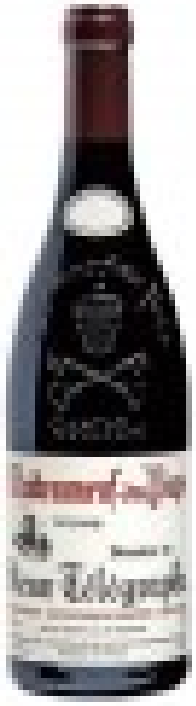
Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2016 SALMANAZAR



Prix du produit :

900,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2016
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 900 cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe
RVF: 18,5/20
Bettane + Desseauve: 18.5/20
Wine Advocate (Parker): 96/100
Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU Domaine du Vieux Télégraphe

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2016 SALMANAZAR

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 : 18,5/20. Coup de Coeur. *Belle définition de fruit, pulpeux et précis. Des notes de fruits macérés, d'épices, un boisé subtil : la bouche se montre cossue, avec une trame concentrée en finesse, des saveurs de noyaux, de maquis. Le vin possède une belle sève, une certaine fraîcheur. Il traversera les années. Apogée de 2020 à 2035.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 : 18/20. Coup de Coeur. *Une grande bouteille au nez ouvert, avec une belle précision du fruit. Noyau, cerise, épices et pointe de maquis s'y assemblent. La bouche est très déliée, la puissance monte crescendo, retenue par la vendange entière qui lui donne de l'allonge. L'ensemble n'est pas emporté.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : Coup de coeur, 18,5/20. *Bouquet rémanent. Grand soyeux en bouche, la Crau s'exprime pleinement. Beaucoup de structure, profond, tapissant. Tannins raffinés portant une longue finale complexe. La classe.* Apogée 2024-2044.

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - âout 2018) : 96/100. *Undoubtedly one of the top vintages of this wine, the 2016 Chateauneuf du Pape La Crau features classy notes of crushed stones and black tea to go along with ripe raspberries and black cherries. Full-bodied yet silky, there's more power and richness in La Crau than in Piedlong, yet there's commensurate elegance and finesse. The wine grows in intensity on the finish without ever seeming heavy or overripe, instead offering hints of tea and licorice.* Drink date 2018-2035.

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.

Description brève du produit :

Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas, surtout dans cet immense millésime 2016 ! 96/100 Czerwinski/Parker, 18,5/20 RVF et 18,5/20 B+D. Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020.