

# Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) rouge 2016



Prix du produit :

**300,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2016

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Piedlong

Bettane + Desseauve: 18/20

Wine Advocate (Parker): 94-96/100

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

**18/20 B+D.** Une cuvée spéciale du **Domaine du Vieux Télégraphe** dans l'immense millésime 2016. Superbe association de deux parcelles et cépages complémentaires, Piedlong et Pignan (voisine de Rayas), à 90% issue de vieux grenaches (70 ans).

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" 2016**

---

**Guide Bettane + Desseauve 20120** (août 2019) : 18/20. *Bouquet parfumé, racé, violette, pivoine, poivre. Intense, concentré mais sans lourdeur. Longue finale sur des tannins fins, puis retour sur le menthol et la réglisse. Beaucoup d'allure. Vin d'amateur. Apogée de 2022 à 2034.*

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski - août. 2018) : 94-96/100. Still yet to be bottled, the 2016 Châteauneuf du Pape Piedlong is 90% Grenache (from the Piedlong lieu-dit) and 10% Mourvèdre. It offers mouthwatering elements of cherries and raspberries, rose petals and black tea. Silky, lacy and delicate in texture for such a full-bodied wine, it's immediately charming and seductive. Drink date 2018-2030

### **Fiche technique rédigée par le domaine:**

**SUPERFICIE** : 12 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL** : pour 9 ha, le lieu-dit Piedlong : 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'. Pour 3 ha : le lieu-dit Pignan, réputé pour être un des rares sites au sol sablonneux en surface et reposant sur un mélange argilo-sableux et pierre friable appelée 'pierre du Gard'.

**CÉPAGES** : grenache de 70 ans 90 %, mourvèdre de 50 ans 10 %.

**VINIFICATION** : vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE** : 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT** : un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION** : 17 °C.