

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2018 MAGNUM



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2018

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

Wine Advocate (Parker): 94/100

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). 94/100 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 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - août. 2019) : 94/100. *A blend of 40% Clairette and 30% each Grenache Blanc and Roussanne, from vines in la Crau that average 50 years old, the 2018 Châteauneuf du Pape Blanc continues the excellent run for this wine. It's zesty, lime-ridden and briny on the nose, medium to full-bodied and a bit silky on the palate, but it's so fresh, citrusy and vibrant on the finish that it comes across as crisp and refreshing. I've been gradually extending the drinking windows on white Châteauneufs, as I become convinced that many of them age better than I've given them credit for in the past. This one should drink well for at least 5-6 years. Drink date 2019-2025.*

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