Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2018

Prix du produit :

432,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2018
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe
Wine Advocate (Parker): 94-96/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2018

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - août 2019) : 94-96/100. *The final blend of the 2018 Chateauneuf du Pape La Crau will include 60% to 65% Grenache, 15% each Mourvèdre and Syrah, with the remainder Cinsault. Boasting complex scents of roses, black tea, raspberries and cherries on the nose, it follows that up with a full-bodied palate that's silky and airy in texture yet flavorful and tremendously long on the finish. It fits perfectly with the Brunier's stated goal of pursuing elegance.* Drink date 2020-2033.

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.