Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) rouge 2017

Prix du produit :

294,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2017
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Piedlong
RVF: 92/100
Bettane + Desseauve: 17/20
Wine Advocate (Parker): 92-94/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

17/20 B+D. Une cuvée spéciale du **Domaine du Vieux Télégraphe** dans le beau millésime 2017. 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 CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100.

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2021) : 17/20. *Nez floral, délicat, de petits fruits rouges. Cerise rouge. Attaque très fine, ample, tannins fermes d'allonge moyenne. Joli vin dans un millésime solaire qui a gardé son éclat.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski - août. 2019) : 92-94/100*. The 2017 Chateauneuf du Pape Piedlong is roughly 90% Grenache and 10% Mourvèdre. I tasted the final blend just two weeks prior to its scheduled bottling. Roses, dried spices, cherries and strawberries appear on the nose, while the full-bodied palate is fresh, vibrant and silky in texture, with a long finish*. Drink date 2019-2030

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.