

# 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 fémininité, velours et minéralité.

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