

# Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2019



Prix du produit :

**462,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 96+/100

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

**96+/100** (Czerwinski/Parker, mai 2022) et **94/100** RVF. Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas. Très belle réussite en 2019, mais faible production.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK** Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2019

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, mai 2022): **96+/100**. *The 2019 Chateauneuf du Pape La Crau is a hugely successful vintage, marked by scents of sun-warmed stones, garrigue, black cherries and black olives. Full-bodied, rich and velvety, it finishes with tremendous*

---

*length and softly dusty tannins, which should help ensure a long, positive evolution. (drink date: 2023-2040)*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 94/100. *Nous sommes séduits par les vins rouges de Châteauneuf. La cuvée domaine, en 2019, est plus opulente, sans déroger à la dimension du terroir.*

#### **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.