# Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) rouge 2019

**Prix du produit :**

324,00 €

**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: Piedlong
RVF: 95/100
Wine Advocate (Parker): 95/100
Cépage dominant: grenache

**Description du produit :**

## PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
## + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" 2019**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, mai 2022): **95/100.** *From largely sandy soils, and composed of 90% Grenache (the other 10% is Mourvèdre from the Pignan lieu-dit, also sandy), the 2019 Chateauneuf du Pape Piedlong delivers scents of black cherries and ripe plums, tinged with hints of menthol and green stemminess. Give it a couple of years in the cellar, and it should be singing, as it's full-bodied, rich and velvety, while remaining long, vibrant and mouthwatering on the finish. (**drink date**: 2023-2035)*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (sept.2021) : **Coup de coeur**, 95/100. *La palette se veut florale, avec ce côté pivoine et pot-pourri. L'aromatique est belle, tout en finesse*

*de style. Le jus nous offre une superbe lecture du cru. Le velouté soyeux se combine parfaitement la belle gestion de la puissance de l'alcool. Apogée 2023-2030.*

**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.

**Description brève du produit :**

**95/100** (Czerwinski/Parker, mai 2022). Une cuvée spéciale du **Domaine du Vieux Télégraphe**. Superbe association de deux parcelles et cépages complémentaires, Piedlong et Pignan (voisine de Rayas), à 90% issue de vieux grenaches (70 ans).