

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



Vieux Télégraphe.  
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Prix du produit :

**570,00 €**

**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: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

Wine Advocate (Parker): 96+/100

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

**96+/100** (Czerwinski/Parker, mai 2022). Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas. très belle réussite en 2019, longue garde en perspective !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE**

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

**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)*

**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.