

# Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2020



Prix du produit :

**420,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2020

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

RVF: 91/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: clairette

**Description brève du produit :**

**93/100** (Czerwinski/Parker, mai 2022) et **91/100** RVF. Le Châteauneuf blanc du domaine de Châteauneuf-du-Pape qu'on ne présente plus. Tout comme les rouges du domaine, il se bonifiera avec le temps (entre 5 et 10 ans). En revanche ce n'est pas un crime de l'ouvrir immédiatement, de nombreux amateurs préfèrent le Châteauneuf-du-Pape jeune !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK** Domaine du Vieux Télégraphe  
Châteauneuf-du-Pape blanc 2020

**Robert Parker's Wine Advocate** (Joe Czerwinski, mai 2022): **93/100.** *Coming from a single parcel of 50- to 55-year-old vines in la Crau, Vieux Telegraph's 2020 Chateauneuf du Pape Blanc is a blend of roughly 45% Clairette and 30% Grenache Blanc, with the balance split equally between Roussanne and Bourboulenc. Two-thirds were matured in foudre, with the other third matured in demi-muids, leading to a slightly honeyed nose with hints of toasted grain and gently warmed pineapple. It's full-bodied and creamy, balanced by a hint of bitterness on the long finish. (drink date: 2022-2026)*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023** (sept. 2022) : 91/100. *Sur les blancs, le châteauneuf domaine est plus lisible et libère davantage de largeur que Clos La Roquète.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

**SUPERFICIE:** 6 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** 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".

**CÉPAGES :** clairette 40 %, grenache blanc 25 %, roussanne 25 %, bourboulenc 10 %.

**ÂGE DES VIGNES :** 45 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourbage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres de 30 hectolitres.

**ÉLEVAGE:** sur lie en barriques demi-muids et foudres de 30 hectolitres. Mise en bouteilles à 1 an.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** membre de l'école classique des blancs de Châteauneuf-du-Pape, plus sur les arômes floraux que fruités, c'est l'équilibre et la fraîcheur qui le caractérisent. Il peut avoir une période creuse entre 4 et 8 ans d'âge, mais les grandes années vieillissent aussi bien que les rouges.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 12 °C