Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) rouge 2020

Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2020
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Piedlong
RVF: 96/100
Wine Advocate (Parker): 94-96/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

96/100 RVF. **94-96/100** (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). Sorti des caves du domaine en 2024.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" 2020 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **96/100**. *La cuvée Piedlong brille par sa classe et la grenache se montre racée avec une bien meilleure envergure en bouche. Une belle floralité avec la subtilité du grenache, une belle version avec ses notes de rose et de pivoine. Le jus est plein avec une élégance de profil, le vin est velouté et gracieux avec une belle finesse et minéralité. L'ensemble se montre juste et pulpeux.* ***Apogée 2023-2030.***

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **94-96/100.** *The 2020 Chateauneuf du Pape Piedlong is 90% Grenache from the lieu-dit le Pied Long (sometimes written as one word), plus 10% Mourvèdre from Pignan, so sandy soils—in contrast to Vieux Telegraph's preponderance of la Crau's galets roulés. At 50% whole bunches, it's a bit stemmy and herbal but also soaring and gorgeous on the nose, with scents of roses, menthol, cherries and raspberries. Full-bodied but airy in feel and silky in texture, with a long, lingering finish, it looks to be pretty special this vintage.* ***drink date****: 2023-2040*

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.