

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2020



Prix du produit :

510,00 €

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: Domaine du Vieux Télégraphe

Bettane + Desseauve: 97/100

Wine Advocate (Parker): 93-95/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

97/100 B+D. 93-95/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022). Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas. Attention, superbe millésime de garde, très riche et structuré, à oublier quelques années en cave !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE

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

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **93-95/100**. *Tasted as a tank*

*sample of the final blend, the 2020 Chateauneuf du Pape La Crau is a blend of approximately 60% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Syrah and 5% other permitted varieties, with about 30% whole bunches used in the ferments. Marked by ripe cherries and hints of complex garrigue notes on the nose, it's full-bodied but also really elegant, with fine-grained, silky tannins, ample concentration and a long, surprisingly crisp finish. **Drink date:** 2022-2040*

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.