Vignobles Brunier Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" rouge 2021

Prix du produit :

240,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2021
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Télégramme
RVF: 95/100
Wine Advocate (Parker): 91/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

95/100 RVF. Le second vin du Domaine du Vieux Télégraphe, parfait à déguster plus jeune, en attendant son "grand frère".

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" 2021 du Domaine du Vieux Télégraphe

La Revue du Vin de France (oct 2023) : **95/100**. *La "porte d'entrée" de ce domaine historique est devenue une cuvée à part entière, car elle n'est plus uniquement composée de jeunes vignes mais aussi d'une partie des vignes de l'ancien domaine de la Roquette. Son parfum somptueux nous mène vers des senteurs de coulis de fruits rouges. Fin et gracieux, tout en délié de texture, ce vin est tenu par des tanins délicats, avec un fruit appétant et gourmand."*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (sept. 2022) : 90/100. *Télégramme reste dans l'esprit de ce millésime 2021 avec une richesse et une amplitude modérées, un cœur de bouche moins dense et des tanins plus en relief.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czervinski, sept. 2023) : **91/100**. *The plump, succulent 2021 Chateauneuf du Pape Telegramme offers cheerful strawberry, raspberry and redcurrant fruit. It's medium to full-bodied, silky and elegant, offering plenty of near-term enjoyment. Tasted twice, with consistent notes.* ***DRINK DATE*** *2023-2030.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages 80% grenache - 10% syrah - 6% mourvèdre - 4% cinsault, vendanges manuelles, double tri de la récolte à la vigne suivi par un troisième tri à l'entrée en cave.

Vinification: Égrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuves pendant 25-30 jours environ. Température contrôlée. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Elevage:En cuves durant les 10 premiers mois puis mise en foudres pour une durée de 6 mois environ. Mise en bouteilles avec une légère filtration à l'âge de 15 - 16 mois.