

Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) rouge 2021



Prix du produit :

378,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2021

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Piedlong

RVF: 94/100

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

94/100 RVF. **92-94/100** (Czerwinski/Parker, sept. 2023). Une cuvée spéciale du **Domaine du Vieux Télégraphe**. Superbe association de deux parcelles et cépages complémentaires, 90% de vieux grenaches (70 ans) sur Piedlong et 10% de mourvèdres (50 ans) sur Pignan (sables voisins de Rayas).

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept.2022) : **94/100**. *En toute logique, les rouges 2021 sont un ton en dessous de ceux du millésime 2020. Le grenache pulpeux de Piedlong fédère davantage [que Vieux Télégraphe 2021]. La palette aromatique très marquée grenache est coincée entre le fruit et le floral, la rose fanée, le bouquet de pot-pourri, la cerise à l'eau-de-vie... La bouche est ronde, vineuse, avec moins de densité tannique que les autres cuvées du millésime. L'ensemble séduit par son harmonie. **Apogée 2023-2028**.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, sept. 2023): **92-94/100**. *Tasted just prior to bottling, Piedlong's 2021 Chateauneuf du Pape is a blend of 90% Grenache and 10% Mourvèdre from the lieu-dit of the same name. Scents of roses, red berries and citrus zest appear on the nose, while the medium to full-bodied palate is silky and elegant, with a hint of cracked pepper on the lingering finish.. **drink date**: 2023-2030*

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.