

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape "La Crau" rouge 2021 MAGNUM



 Vieux Télégraphe.
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Prix du produit :

543,00 €

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: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

92/100 RVF. **95/100** (Castaing/Parker, oct. 24). Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas. Encore bien jeune en 2023, surtout en magnum !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2021 MAGNUM :

Robert Parker's Wine Advocate (Yohan Castaing, oct. 2024) : **95/100**. *Delicate aromas of spices, licorice, garrigue, dark berries and dark cherries preface the 2021 Châteauneuf du Pape La Crau, a medium to full-bodied, layered and textured Châteauneuf-du-Pape. It is framed around velvety, elegant tannins, with good depth at the core and a pure, precise texture that segues into a long, delicate and ethereal finish. Superb! **DRINK DATE** 2024-2044.*

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **92-94/100**.

*Still in tank when I visited in June 2023, the 2021 Châteauneuf du Pape La Crau features scents of crushed stone accenting ripe cherries and hints of garrigue. Medium to full-bodied, it offers taut acids allied to silky tannins and ample length on the finish. It's not a huge blockbuster, but it fits nicely with the Brunier family's evolution toward more elegance in their wines. Tasted twice, with consistent notes. **Drink date:** 2023-2033*

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.