

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape "La Crau" rouge 1998 (1 bouteille)



Vieux Télégraphe.
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Prix du produit :

290,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 1998

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

Ce millésime 1998 nous a été exceptionnellement alloué en octobre 2024, à la suite d'une demande bien particulière d'un de nos clients, champion du monde de football en 1998...

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE

**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Domaine du Vieux Télégraphe
Châteauneuf-du-Pape rouge 1998**

La Revu du Vin de France (magazine) : 95/100.

Robert Parker's Wine Advocate (Robert M Parker Jr, juin 2010): **95/100. Between 1978 and 2007, this 1998 is the greatest Vieux Telegraphe that was produced. It has taken a good decade for this wine to shed its tannins and come out of a dormant, closed period. It has finally emerged, and notes of iodine, seaweed, black currants, incense, and sweet cherries as well as hot rocks jump from the glass of this full-bodied, powerful wine. It possesses considerable elegance and purity, along with loads of raspberries and incense, in a round, juicy, rich style that is just emerging from the closet. The wine is still youthful and a pre-adolescent in terms of its ultimate evolution. Approachable now, it will continue to evolve for another 15-20 years. Bravo!**

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.