

# Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape "La Crau" rouge 2011 (1 bouteille)



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD  
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)  
Millésime: 2011  
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: 18/20  
Wine Advocate (Parker): 92/100  
Cépage dominant: grenache  
Alcool (%/vol.): 14,5

## Description brève du produit :

Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit pas... 18/20 RVF, 92/100 Parker: Le 2011 n'a pas besoin d'être conservé de nombreuses années en cave, profitez-en ! Sorti des caves du domaine en 2024.

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

[Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf du Pape rouge 2011](#)

**Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 :** 18/20. Avec son grain très fin, le Vieux Télégraphe 2011 dévoile un nez dominé par la figue, signe d'une grande maturité dans une bouche profonde, solide, aux tannins bien enveloppés.

**Robert Parker's Wine Advocate** (Jeb Dunnuck, oct. 2013) : *Forward and up-front, especially by this cuvee-s standards, the 2011 Vieux Telegraphe Chateauneuf (65% Grenache from 70-year-old vines, 15% Syrah, 15% Mourvedre and the balance other permitted varieties) exhibits perfumed aromas of herbs de Provence, seaweed wrapper, garrigue and olive to go with plenty of sweet kirsch and berry fruit. Medium-bodied, fresh and elegant, with fine tannin, it can be consumed now (with a decant) or cellared for a decade. Drink now-2025.*

**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.