

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 CUVÉES 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.