

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2000



Prix du produit :

140,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2000

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: 17/20

Wine Advocate (Parker): 91/100

Description brève du produit :

Une référence de l'appellation. Millésime très réussi au Vieux Télégraphe, généreusement cédé et sorti directement des caves du domaine en mai 2020, pour amateurs de millésimes symboliques autant que de très vieux Châteauneuf-du-Pape.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE

Commentaires sur ce **Domaine du Vieux Télégraphe rouge 2000** :

Robert Parker's Wine Advocate (Fév. 2003): *The elegant 2000 Vieux Telegraphe La Crau possesses 14.8% alcohol, along with a deep ruby/purple color, charming, rich, fruitiness, and firm tannin in the finish. With loads of freshness, copious quantities of pepper, seaweed, and black*

fruit characteristics, and a distinctive minerality, this full-bodied, sweet 2000 requires 2-3 years of cellaring; it should age well for 15-16 years. Anticipated maturity: 2005-2018.

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.