

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2007



Prix du produit :

450,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2007
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
Bettane + Desseauve: 15/20
Wine Advocate (Parker): 96/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

96+/100 Parker, 18/20 RVF. Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en septembre 2020. Très grand millésime, déjà bon à déguster en 2020, avec encore un beau potentiel de garde pour les amateurs de très vieux Châteauneuf-du-Pape.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2007

Robert Parker's Wine Advocate (Robert Parker, oct 2009): 96+/100. *The 2007 Vieux Télégraphe may be the greatest wine made at this property since the 2005 and 1998. Dense ruby/purple-tinged with an exquisite nose of salty sea breezes, licorice, ground pepper, jammy black cherries, black currants, figs, and plums, this is a full-bodied, rich, Provencal-styled offering with lots of sweet, ripe tannin. It is surprisingly accessible for a Vieux Télégraphe (this wine normally shuts down several years after bottling), but it should have great longevity (25+ years) given its power, full-bodied mouthfeel, and enormous length and richness. This is a brilliant effort from brothers Frédéric and Daniel Brunier.*

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 températures contrôlées. 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.