Vignobles Brunier Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" rouge 2023

Prix du produit :

234,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD
Vigneron(ne): Fam. Brunier (VIEUX TELEGRAPHE)
Millésime: 2023
Appellation: Châteauneuf-du-Pape
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Télégramme
RVF: 93/100
Cépage dominant: grenache
Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

93/100 RVF. Le second vin du Domaine du Vieux Télégraphe, parfait à déguster plus jeune, en attendant son "grand frère".

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce :

Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" 2023 du Domaine du Vieux Télégraphe

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept. 2025) : **93/100**. *Télégramme 2023 est un vin râblé arborant une abondance de fruit et de tanins solides sans être durs. Il faut l'oublier en cave au moins cinq ans.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

On utilise pour sa création la production des jeunes vignes de moins de 30 ans, ainsi que les parcelles plus âgées n'étant pas situées sur les plateaux de la Crau et de Piedlong.

SUPERFICIE : 30 hectares.

CÉPAGES : grenache 80 %, syrah 10 %, mourvèdre 6 % et cinsault 4 %.

ÂGE DES VIGNES : 40 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendangé manuellement avec un double tri de la récolte à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Égrappage systématique,
fermentation traditionnelle en cuves de 25-30 jours. Températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 15 à 16 mois en foudres de chêne français de 30 à 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 18 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un Châteauneuf-du-Pape dominé grandement par le grenache qui lui confère une souplesse et une rondeur toute particulière. À déguster dans sa jeunesse.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C