

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape "La Crau" rouge 2023



Prix du produit :

528,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Bettane + Desseauve: 96/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

96/100 B+D. Le mythe du Vieux Télégraphe à Châteauneuf-du-Pape ne faiblit toujours pas.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2023

Guide Bettane + Desseauve 2026 (août 2025) : 96/100. *Chaque cuvée révèle une lecture claire du terroir, avec une énergie contenue et une race évidente.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

SUPERFICIE : 50 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

CÉPAGES : grenache noir 65 %, mourvèdre 15 %, syrah 15 %, cinsault, clairette et divers 5 %.

ÂGE DES VIGNES : 70 ans de moyenne.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20/22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un très beau et élégant Châteauneuf-du-Pape rouge. Les belles années vieillissent 25 ans et plus.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.