

# Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2023



 Vieux Télégraphe.  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Prix du produit :

**480,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2023

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

RVF: 96/100

Bettane + Desseauve: 95/100

Cépage dominant: clairette

Alcool (%/vol.): 14

**Description brève du produit :**

**96/100 RVF et 95/100 B+D.** Le Châteauneuf blanc du domaine de Châteauneuf-du-Pape qu'on ne présente plus. Tout comme les rouges du domaine, il se bonifiera avec le temps (entre 5 et 10 ans). En revanche ce n'est pas un crime de l'ouvrir immédiatement, de nombreux amateurs préfèrent le Châteauneuf-du-Pape blanc jeune !

**Description du produit :**

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

**Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape blanc 2023**

---

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (août 2025) : **96/100**. *Plus étincelant, le châteauneuf blanc offre une énergie toute méridionale. Son jus puissant, racé et mûr parvient à conserver de la fraîcheur.*

**Guide Bettane + Desseauve 2026** (août 2025) : **95/100**. *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:** 6 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 :** clairette 40 %, grenache blanc 25 %, roussanne 25 %, bourboulenc 10 %.

**ÂGE DES VIGNES :** 45 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débouillage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres de 30 hectolitres.

**ÉLEVAGE:** sur lie en barriques demi-muids et foudres de 30 hectolitres.  
Mise en bouteilles à 1 an.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** membre de l'école classique des blancs de Châteauneuf-du-Pape, plus sur les arômes floraux que fruités, c'est l'équilibre et la fraîcheur qui le caractérisent. Il peut avoir une période creuse entre 4 et 8 ans d'âge, mais les grandes années vieillissent aussi bien que les rouges.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 12 °C