

Vignobles Brunier Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" rouge 2013 (75 cl)



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2013

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Télégramme

RVF: 16/20

Wine Advocate (Parker): 87-90/100

Description brève du produit :

Le second vin du Domaine du Vieux Télégraphe, parfait à déguster plus jeune, en attendant son "grand frère". 16/20 RVF.

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Domaine du Vieux Télégraphe** en général.

Commentaires sur ce vin en particulier:

Le Guide RVF des meilleurs vins de France 2016: *Très raffiné et délicat dans ses parfums, est un beau prélude pour découvrir le domaine, un vin fin, peu épais mais très digeste, que l'on peut boire dès maintenant.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck oct 2014): The young-vine, entry-level 2013 Châteauneuf du Pape Télégramme is solid, and this cuvee continues to offer more and more bang for the buck as the vines mature. The goal is upfront and easy-drinking, while still showing classic Vieux Télégraphe character. Made from 70% Grenache and 15% each of Syrah and Mourvedre, aged all in large foudre, it has beautiful aromatics, medium to full-bodied richness and a fleshy, ripe, supple profile that can be hard to come by in this vintage. It has outstanding potential and will drink nicely on release.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages 80% grenache - 10% syrah - 6% mourvèdre - 4% cinsault, vendanges manuelles, double tri de la récolte à la vigne suivi par un troisième tri à l'entrée en cave.

Vinification: Égrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuves pendant 25-30 jours environ. Température contrôlée. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Elevage: En cuves durant les 10 premiers mois puis mise en foudres pour une durée de 6 mois environ. Mise en bouteilles avec une légère filtration à l'âge de 15 - 16 mois.