

Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" (Vieux Télégraphe) rouge 2019



Prix du produit :

54,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2019

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Piedlong

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 95/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Châteauneuf-du-Pape "Piedlong" 2019

Robert Parker's Wine Advocate (Joe Czerwinski, mai 2022): **95/100**. *From largely sandy soils, and composed of 90% Grenache (the other 10% is Mourvèdre from the Pignan lieu-dit, also sandy), the 2019 Chateauneuf du Pape Piedlong delivers scents of black cherries and ripe plums, tinged with hints of menthol and green stemminess. Give it a couple of years in the cellar, and it should be singing, as it's full-bodied, rich and velvety, while remaining long, vibrant and mouthwatering on the finish. (drink date: 2023-2035)*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **Coup de coeur**, 95/100. *La palette se veut florale, avec ce côté pivoine et pot-pourri. L'aromatique est belle, tout en finesse*

de style. Le jus nous offre une superbe lecture du cru. Le velouté soyeux se combine parfaitement la belle gestion de la puissance de l'alcool. Apogée 2023-2030.

Fiche technique rédigée par le domaine:

SUPERFICIE : 12 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : pour 9 ha, le lieu-dit Piedlong : 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'. Pour 3 ha : le lieu-dit Pignan, réputé pour être un des rares sites au sol sablonneux en surface et reposant sur un mélange argilo-sableux et pierre friable appelée 'pierre du Gard'.

CÉPAGES : grenache de 70 ans 90 %, mourvèdre de 50 ans 10 %.

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE : 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT : un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : 17 °C.

Description brève du produit :

95/100 (Czerwinski/Parker, mai 2022). Une cuvée spéciale du **Domaine du Vieux Télégraphe**. Superbe association de deux parcelles et cépages complémentaires, Piedlong et Pignan (voisine de Rayas), à 90% issue de vieux grenaches (70 ans).