

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2012



Prix du produit :

80,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2012

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17/20

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2012

La Revue du Vin de France (Hors Série "nos 500 meilleures cuvées", nov 2014): *Il présente un nez intense et sauvage. Il y a un sentiment de puissance (25% de mourvèdre) et d'énergie dans ce vin. Derrière cette force, transparait une sève au caractère solaire typique de la Crau. Il est tempéré par le mode de vinification en grappes entières et son élevage en foudres. Cela confère une harmonie cohérente à cet assemblage de grenache, syrah et mourvèdre. Une belle réussite. A ouvrir dans 20 ans.*

Le Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015 : *Le Vieux Télégraphe possède cette empreinte solaire de La Crau dans sa chair et ses parfums mais son raffinement l'emporte.*

Guide Bettane et Desseauve 2016 : *Noblement réglissé au nez, et harmonisé par des notes de résine et de cèdre, grande finesse dans les sensations tactiles, harmonieux, long, complexe, vin de style parfait. Apogée 2019 à 2027.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck, oct. 2014) : *The flagship 2012 Châteauneuf du Pape is a classically structured, elegant effort that will evolve gracefully on its balance and harmony. Showing the telltale seaweed, currants, olive, licorice and ample minerality so common in this cuvee, it's medium to full-bodied, lightly textured and focused on the palate, with plenty of tannin. It needs 3-4 years of cellaring and will have 15-20 years of longevity. Drink 2017-2032.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages grenache noir 65%, mourvèdre 15%, syrah 15%, cinsault, clairette et divers 5%. Vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai.

Le terroir: Plateau caillouteux de la Crau, Molasses du Miocène (de 1 à 1,5m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouverts par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

Vinification: Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous température contrôlée. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Elevage: 20/22 mois en foudres de chêne français (60 hl). Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

Description brève du produit :

Contrairement à la réputation modeste du millésime, Daniel Brunier est très fier de son 2012. 18/20 RVF, 93/100 Parker.