

Vignobles Brunier Châteauneuf-du-Pape "Télégramme" rouge 2012 (75 cl)



Prix du produit :

26,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2012

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Télégramme

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

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 2015: *Tout en harmonie, à la fois souple et distingué. Le Télégramme se montre plus chaleureux dans ses parfums et offre davantage de relief (que la "somptueuse" cuvée Piedlong, ndlr).*

mybettanedesseauve.fr: *Notes de laurier au nez, pas trop corsé mais fin, délicat dans sa texture, allongé sur des tannins rappelant les herbes aromatiques de la garrigue.*

Guide Bettane et Desseauve 2015: *Le millésime 2012 est ici splendide (...) avec des vins mieux équilibrés qu'en 2011.*

Robert Parker's Wine Advocate (Jeb Dunnuck oct 2014): Moving to the 2012s, Daniel Brunier loves this vintage, although he comments that he doesn't believe it's not a great vintage. The 2012 Châteauneuf du Pape Telegramme hit a whopping 15.2% natural alcohol and has a supple, textured and ready-to-go feel. Giving up loads of sweet cherry, leather, licorice and floral aromas and flavors, it's ideal for drinking over the coming 4-6 years.

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.

Description brève du produit :

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