Domaine du Vieux Télégraphe

Châteauneuf-du-Pape - blanc



Le vignoble est situé sur le célèbre plateau de la Crau, haut lieu de la viticulture de Châteauneuf-du-Pape. Ce terroir marque les vins d'une minéralité toute particulère, comme s'ils avaient été filtrés au travers de l'épaisse couche de galets roulés. La famille Brunier veille aux destinées du domaine du Vieux Télégraphe depuis six générations.

TERROIR : AOP Châteauneuf-du-Pape 14% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Clairette, grenache blanc, roussane, bourbenlenc.

VINIFICATION : Vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourbage 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 bouteille 1 an.

DÉGUSTATION : La température est idéale entre 9 et 12°C

ACCORDS METS ET VIN : Un poisson blanc comme la daurade grillée ou une pièce de veau aux champignons se marieront avec cette cuvée.

GARDE : Un vin qui peut vieillir au moins 15 ans

SPÉCIFICITÉS : La robe est dense avec une belle couleur jaune pâle. Nez : complexe avec des notes florales comme la rose, d'agrumes et une pointe de minéralité.
Bouche : vin corsé et puissant, texture veloutée et élégante. La finale est remarquable.