Domaine du Vieux Télégraphe

Piedlong - rouge



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 : AOC Châteauneuf-du-Pape 15% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Grenache de 70 ans, mourvèdre de 50 ans

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. Mise en bouteille sans collage ni filtration. Mis en marché à 2 ans.

DÉGUSTATION : La température de dégustation est de 17°C.

ACCORDS METS ET VIN : Parfait avec un gigot d'agneau, chevreuil, rôti de bœuf, bourguignon

GARDE : Laissez-le vieillir quelques années en cave.

SPÉCIFICITÉS : La robe rouge rubis. Nez : très gourmand, arômes de cerise griotte et de petits fruits des bois ponctués de notes poivrées. Bouche : ronde et parfumée, belle longueur en bouche avec une finale légèrement réglisse.