Domaine du Vieux Télégraphe

Télégramme - 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, syrah, mourvèdre, cinsault

VINIFICATION : Vendange manuelle avec double tri de la récolte à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Egrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuve de 25-30 jours. Températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.
Élevage 15 à 16 mois en foudres de chêne français de 30 à 60 hectolitres. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

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

ACCORDS METS ET VIN : Parfait avec de la viande rouge grillée, côte de bœuf, côtelettes d'agneau, plateau de fromages de caractère.

GARDE : Laissez-le vieillir quelques années en cave.

SPÉCIFICITÉS : La robe est rouge intense. Nez, fruits rouges, lavande et garrigue, une belle minéralité. En bouche : framboise, cerise amère, tannins fins avec une petite note de poivre blanc.