

Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 2010 MAGNUM



Prix du produit :

230,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 2010

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

RVF: 17/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Wine Advocate (Parker): 97/100

Cépage dominant: grenache

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE DU VIEUX TELEGRAPHE

Commentaires sur ce **Chateauneuf du Pape Domaine du Vieux Telegraphe 2010 MAGNUM**

Robert Parker's Wine Advocate (Robert Parker, oct. 2012): 97/100. *Performing considerably better than it did prior to bottling, the 2010 Vieux Telegraphe Chateauneuf du Pape is one of the all-time great Vieux Telegraphes I have tasted in the last 3+ decades. I believe it is even superior to the 2007, which I had several weeks ago. The 2010 boasts a dense purple color along with a sumptuous bouquet of spring flowers, boysenberries, black cherries, black currants, nori (the sushi seaweed wrapper), black olives, licorice and pepper. This full-bodied, meaty, thick, juicy effort possesses a boatload of tannin, but it also has incredible concentration. More massive than I remember from last year, it has put on considerable weight and intensity. Forget it for 3-4 years,*

and drink it over the following 25-30 years. Kudos to Daniel and Frederic Brunier !

Fiche technique rédigée par le domaine

Situation géographique : Plateau caillouteux de la Crau 100% (Sud Est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

Superficie : 65 hectares.

Sol et sous-sol : 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".

Cépages : Grenache noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsault, Clairette et divers 5%.

Âges des vignes : 65 ans de moyenne.

Vinification : Vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'une troisième tri au chai. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous températures contrôlées. 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. Mise en vente à 2 ans.

Personnalité et Vieillesse : Un très beau, classique et élégant vin Châteauneuf du Pape rouge. Les belles années vieillissent 25 ans et plus.

Température de dégustation : 17°C

Description brève du produit :

97/100 Parker. Pour certains l'un des plus beaux millésimes du Vieux Télégraphe, à condition de savoir patienter. Parfaitement équilibré dès aujourd'hui, avec un très long potentiel de garde. A déguster avant 2045 ! Généreusement cédé et sorti des caves du domaine en mai 2020.