

# Domaine du Vieux Télégraphe Châteauneuf-du-Pape rouge 1998 (1 bouteille)



 Vieux Télégraphe.  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Prix du produit :

**290,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

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

Millésime: 1998

Appellation: Châteauneuf-du-Pape

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Domaine du Vieux Télégraphe

RVF: 95/100

Wine Advocate (Parker): 92-94/100

Cépage dominant: grenache

Alcool (%/vol.): 14,5

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU VIEUX TELEGRAPHE

**+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK** Domaine du Vieux Télégraphe  
Châteauneuf-du-Pape rouge 1998

La Revu du Vin de France (magazine) : **95/100.**

**Robert Parker's Wine Advocate** (Robert M Parker Jr, juin 2010): **95/100.** *Between 1978 and 2007, this 1998 is the greatest Vieux Telegraphe that was produced. It has taken a good decade for this wine to shed its tannins and come out of a dormant, closed period. It has finally emerged, and notes of iodine, seaweed, black currants, incense, and sweet cherries as well as hot rocks jump from the glass of this full-bodied, powerful wine. It possesses considerable elegance and purity, along with loads of raspberries and incense, in a round, juicy, rich style that is just emerging from the closet. The wine is still youthful and a pre-adolescent in terms of its ultimate evolution. Approachable now, it will continue to evolve for another 15-20 years. Bravo!*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Les vignes** : cépages grenache noir 65%, mourvèdre 15%, syrah 15%, cinsault, clairette et divers 5%. Vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai.

**Le terroir** : plateau caillouteux de la Crau, 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".

**Vinification** : léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous température contrôlée. 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.

**Description brève du produit :**

Ce millésime 1998 nous a été exceptionnellement alloué en octobre 2024, à la suite d'une demande bien particulière d'un de nos clients, champion du monde de football en 1998...