

Vieux Télégraphe®

DOMAINE DU

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



CÉPAGES: Clairette 40%, Grenache Blanc 25%, Roussane 25%, Bourboulenc 10%.

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

LA DÉGUSTATION

Le nez est riche et prometteur, annonçant une bouche de même acabit : beaucoup de gras, d'onctuosité, sous une palette de fruits mûrs très variée, avec des notes de poivre et d'épices. Délicieux avec des calamars à la plancha.

GRAPES: Clairette 40%, Grenache Blanc 25%, Roussane 25%, Bourboulenc 10%.

VINIFICATION: manual harvest with double sorting in the vineyard, followed by a third sorting in the cellar. Pressing in pneumatic press, followed by static settling. Fermentation in barrels, demi-muids and 30 hectoliters barrels.

AGING: on lees in half-barrels and 30 hectoliters barrels. Bottled at 1 year.

THE TASTING

The nose is rich and promising, announcing a mouth of the same ilk: lots of fat, smoothness, under a very varied palette of ripe fruit, with notes of pepper and spices. Delicious with plancha squid.