

Vieux Télégramme®

DOMAINE DU

Le Télégramme



CÉPAGES: Grenache 80 %, syrah 10 %, mourvèdre 6 % et cinsault 4 %

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendangé manuellement avec un double tri de la récolte à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Égrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuves 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. Mise en marché à 18 mois.

DÉGUSTATION

Un Châteauneuf-du-Pape dominé grandement par le grenache qui lui confère une souplesse et une rondeur toute particulière. À déguster dans sa jeunesse.

Robe: Rouge, couleur lumineuse

Bouquet: Arômes de prunes, d'épices et une touche de cuir et une note herbacée

Bouche: La bouche offre des saveurs vives et douces de petits fruits sucrés parsemées de minéraux et des tanins soyeux.

Parfait avec de l'agneau, du porc ou de la volaille

GRAPE VARIETIES: Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvèdre 6% and Cinsault 4%

VINIFICATION / AGEING

Harvested manually with a double sorting of the harvest in the vineyard, followed by a third sorting in the cellar. Systematic destemming, traditional fermentation in tanks of 25-30 days. Controlled temperatures. Pressing in a pneumatic press, systematic malolactic fermentation. Aging 15 to 16 months in French oak barrels of 30 to 60 hectoliters. Bottled without fining or filtration. Marketed at 18 months.

TASTING

A Châteauneuf-du-Pape dominated largely by Grenache which gives it a particular suppleness and roundness. To be enjoyed in its youth.

Eye: Red colour, bright hue

Nose: Aromas of plum fruits, spices and a touch of leather and herbal note

Mouth: The palate offers bright sweet, small sweet berry flavours flecked with minerals and boasts silky tannins

Perfect with lamb, pork or poultry.