

DOMAINE  
VIEUX-TÉLÉGRAPHE

59,50\$

\* Prix de détail suggéré

Vieux Télégraphe  
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Télégramme  
Châteauneuf-du-Pape  
2020

|                                                                                    |                          |                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 14836917                            |
|    | Prix licencié            | 51.59\$                             |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                            |
|    | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot              |
|    | Statut                   | Disponible                          |
|    | Type de produit          | Vin tranquille                      |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Vallée du Rhône                     |
|    | Appellation              | Châteauneuf-du-Pape                 |
|   | Cépage(s)                | Grenache 70 %                       |
|  | Cépage(s)                | Syrah 20 %                          |
|  | Cépage(s)                | Mourvèdre 10 %                      |
|  | Pourcentage d'alcool     | 14.5%                               |
|  | Couleur                  | Rouge                               |
|  | Sucre                    | Sec                                 |



INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine du Vieux Télégraphe est exploité par notre famille, la famille Brunier, depuis six générations, exactement depuis 1891. Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 60 ans, est situé sur le célèbre plateau de la Crau, haut lieu de la viticulture de Châteauneuf-du-Pape.

NOTES DE 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.

ÉLABORATION DU PRODUIT

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. 15 à 16 mois en foudres de chêne français de 30 à 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 18 mois.