

DOMAINE
VIEUX-TÉLÉGRAPHE
Piedlong 2020

107,28\$

* Prix de détail suggéré

\$	Frais de service	15,78\$
	Code produit	15246724
\$	Prix licencié	91.52\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
📍	Sous-région	Rhône méridional
🍷	Appellation	Châteauneuf-du-Pape
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Grenache 90 %
🍇	Cépage(s)	Mourvèdre 10 %
%	Pourcentage d'alcool	15.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	0 à 4
🔑	Fermeture	Liège

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 qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.

NOTES SUR LE PRODUIT

plateau caillouteux de Piedlong pour le cépage grenache, situé au cœur de l'AOC Châteauneuf-du-Pape, au nord du village et point culminant de l'aire de production (129 m). Lieu-dit Pignan, à l'est de Piedlong pour la partie de Mourvèdre.
Superficie : 11 Hectares

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

Élevage 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres.

Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mis en marché à 2 ans.

Vieux Télégraphe. DOMAINE DU
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

