

DOMAINE
VIEUX-TÉLÉGRAPHE

89,99\$

* Prix de détail suggéré

Clos La Roquette,
Châteauneuf du Pape
2021

| | | |
|----|--------------------------|-------------------------------------|
| \$ | Frais de service | 13,24\$ |
| | Code produit | 15247233 |
| \$ | Prix licencié | 76.77\$ |
| | Conditionnement | 6x750ml |
| 🚚 | Type d'approvisionnement | Importation privée |
| 📅 | Statut | Non 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) | Clairette 33 % |
| 🍇 | Cépage(s) | Roussanne 33 % |
| 🍇 | Cépage(s) | Grenache Blanc 34 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 13.5% |
| 🍷 | Couleur | Blanc |
| 💧 | 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

Le lieu-dit La Roquette lui confère une fraîcheur et une élégance toutes particulières.
À privilégier dans sa prime jeunesse.

NOTES SUR LE PRODUIT

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : lieu-dit La Roquette, contigu aux lieux-dits Pignan et Piedlong.

SUPERFICIE : 3 hectares.

SOL ET SOUS-SOL : partie très sableuse (en surface) de l'appellation. On retrouve, en sous-sol, la couche d'argile rouge mais cette fois-ci

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

SELECTIONS
ôENô

mélangée à une pierre friable appelée "pierre de Châteauneuf".

ÉLABORATION DU PRODUIT

VINIFICATION : vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en presseur pneumatique, suivi d'un débourage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres.

ÉLEVAGE : sur lie en barriques et demi-muids.

Mise en bouteilles à l'âge de 10 mois.

Vieux Télégraphe. DOMAINE DU
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

