



Châteauneuf-du-Pape
Rouge
2006
Domaine du Vieux Télégraphe
(culture raisonnée)

Caractéristiques

Région :	Rhône Sud
Appellation :	Châteauneuf-du-Pape
Encépagement :	65% Grenache, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, 5% Cinsault
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argileux recouvert de galets roulés
Situation :	Plateaux caillouteux de la Crau
Vendanges :	Manuelles avec tries
Rendement moyen :	30 hl/ha
Vinification :	Fermentation en cuve inox thermorégulée
Elevage :	9 mois en cuve béton puis 8 mois en foudre
Vinificateur :	Daniel et Frédéric Brunier
Propriétaire :	Daniel et Frédéric Brunier

Analyse

Visuel :	Robe grenat à reflets rouges
Olfactif :	Le nez est relativement délicat. L'aération développe des senteurs de prunes et de cerises à l'eau de vie. On distingue également de fines notes de bois précieux (cade) et d'épices.
Gustatif :	L'attaque de bouche est franche et juteuse. Le vin prend place en bouche et se dépose avec des tanins relativement fermes mais néanmoins racés. Une belle acidité minérale arrive ensuite et apporte de l'allonge en finale.
Global :	Le terroir de la Crau (d'un seul tenant) apporte une fraîcheur caractéristique aux vins du Vieux Télégraphe qui est l'un des rares domaines à ne produire qu'une seule et unique cuvée de Châteauneuf.

Dix-verres

Apogée :	2009-2025
Prix estimé à ce jour :	49.00 € TTC – Tarif club : 43 € TTC
Accords mets - vin :	Nems d'agneau aux parfums de garrigue.
Service :	Carafer 2 heures, à 17°C