

# Vieux Télégraphe<sup>®</sup> DOMAINE DU

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



**CÉPAGES:** Grenache Noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsault, Clairette et divers 5%.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous températures contrôlées.

**ÉLEVAGE:** 20/22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 2 ans.

**Degustation:** Nez captivant et profond de fruits frais, d'herbes de Provence, de réglisse et une fine touche légèrement iodée. Bouche est d'une opulence magnifique, juteuse et équilibrée, avec des tanins qui commencent à s'arrondir. Puissant et long, il se révèle plus complexe encore après une longue aération.

**GRAPES:** Grenache Noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsault, Clairette and miscellaneous 5%.

**VINIFICATION:** manual harvest with double sorting in the vineyard, monitoring a third sorting in the cellar, light crushing and selective destemming, fermentation traditional from 30 to 40 days in stainless steel vats and wooden vats under temperature controlled.

**MATURING:** 20/22 months in French oak vats of 60 hectoliters. Bottling without fining or filtration. Marketed at 2 years.

**Tasting:** Captivating and deep nose of fresh fruit, Provençal herbs, liquorice and a fine, slightly iodized touch. Palate is of a magnificent opulence, juicy and balanced, with tannins which begin to round off. Powerful and long, it turns out to be even more complex after a long aeration.