

Mégaphone

www.vieux-telegraphe.fr



MÉGAPHONE

APPELLATION VENTOUX CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: issu d'une acquisition récente de parcelles de 3 ha dans le village de Saint-Hippolyte-le-Graveyron, lovées sur le versant sud des dentelles de Montmirail : un petit paradis. Leur situation géographique, leur exposition et les résultats que nous avons pu observer après la première récolte, nous ont poussés à ne pas assembler cette production au classique Pigeoulet, mais à en faire un vin à part entière et lui offrir une place au tout début de notre gamme.

SUPERFICIE: 3 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-sableux et légèrement caillouteux.

CÉPAGES: grenache noir 80 %, syrah 20 %.

ÂGE DES VIGNES: 25 ans de moyenne.

VINIFICATION: vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai. Léger foulage et égrappage à 100 %, fermentation traditionnelle de 20 à 30 jours en cuve béton sous températures contrôlées. Pressurage en presseur pneumatique, fermentation malolactique systématique.

ÉLEVAGE: en foudres de 50 hectolitres pour 10 mois. Mise en bouteilles avec une légère filtration à l'âge de 11 mois environ.

PERSONNALITÉ: le nez est sérieux, profond, légèrement réglissé. En bouche, on découvre les épices de ce nouveau terroir, mélangées à des senteurs de garrigue. La trame est belle, c'est tendu, élégant, debout, on sent la fraîcheur du lieu. Un vrai caractère.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMAT DISPONIBLE: 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 15 000 bts de 75 cl.

MÉGAPHONE

VENTOUX A.O.C

LOCATION: comes from the addition of plots totalling 7.5 acres in the village of Saint-Hippolyte-le-Graveyron, nestling on the southern slopes of the Dentelles de Montmirail. It is a little paradise. Just 7.5 acres of vines, but their situation and aspect, and the results of the first harvest, have prompted us to not include these grapes in the classic Pigeoulet blend and instead to make a wine in its own right, and place it at the entry level of our range

AREA: 7.5 acres.

SOIL AND SUBSOIL: sand and clay, and lightly stony.

GRAPE VARIETIES: grenache 80%, syrah 20%.

VINE AGE: 25 years old on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Lightly crushed and fully destemmed, the grapes are vinified in temperature-controlled concrete tanks for 20-30 days. Pneumatic pressing is followed by systematic malolactic fermentation.

MATURATION: in foudres (50 hl) for 10 months. Bottled after light filtering at about 11 months.

PERSONALITY AND AGEING: a serious, profound bouquet with a hint of liquorice. The palate reveals the spices of this new terroir, interwoven with herby garrigue flavours. Attractive structure, taut, elegant, compelling – you sense the freshness of the place. A true character.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 15,000 75 cl bts.