



TÉLÉGRAMME

APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

On utilise pour sa création la production des jeunes vignes de moins de 30 ans, ainsi que les parcelles plus âgées n'étant pas situées sur les plateaux de la Crau et du Piedlong.

CÉPAGES: grenache 80 %, syrah 10 %, mourvèdre 6 % et cinsault 4 %.

ÂGE DES VIGNES: 40 ans de moyenne.

VINIFICATION: vendangé manuellement avec un double tri de la récolte à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Égrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuves de 25-30 jours.

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

ÉLEVAGE: en cuves durant les 10 premiers mois puis mise en foudres de chêne français de 30 hectolitres pour une durée de 7 mois environ. Mise en bouteilles à l'âge de 15-16 mois. Mise en marché à 18 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: un Châteauneuf-du-Pape dominé grandement par le grenache qui lui confère une souplesse et une rondeur toute particulière. À déguster dans sa jeunesse.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES: 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l).

POTENTIEL DE PRODUCTION: équivalent de 110 000 bts de 75 cl.

TÉLÉGRAMME

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

Vieux Télégraphe's second-label Châteauneuf-du-Pape red, made with the grapes of young vines under 30 years old, plus older parcels not located on the Plateaux of La Crau or Piedlong.

GRAPE VARIETIES: grenache 80%, syrah 10%, mourvèdre 6% and cinsault 4%.

VINE AGE: 40 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. They are destemmed, followed by 25-30 days' traditional fermentation in temperature-controlled vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: in vats for 10 months, then in French oak foudres (30 hl) for about 7 months. Bottled at 15-16 months, released at 18 months.

PERSONALITY AND AGEING: a Châteauneuf-du-Pape seriously dominated by Grenache, which confers very singular suppleness and roundness. Best savoured young.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt, magnum, jéroboam (3 l).

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 110,000 75 cl bts.