



VIEUX TÉLÉGRAPHE ROUGE

APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

SUPERFICIE: 50 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

CÉPAGES: grenache noir 65 %, mourvèdre 15 %, syrah 15 %, cinsault, clairette et divers 5 %.

ÂGE DES VIGNES: 70 ans de moyenne.

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. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

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.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: un très beau et élégant Châteauneuf-du-Pape rouge. Les belles années vieillissent 25 ans et plus.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES: 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l), mathusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchodonosor (15 l).

POTENTIEL DE PRODUCTION: équivalent de 200 000 bts de 75 cl.

VIEUX TÉLÉGRAPHE RED

CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

LOCATION: the stony Plateau de la Crau, in the south-east of the appellation, where the villages of Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape and Courthézon meet.

AREA: 123,5 acres.

SOIL AND SUBSOIL: molasse from the Miocene epoch (1-1.5m in depth) sitting on a thick layer of clay with high stone content, and covered by the pebble blanket of Alpine diluvium generally known as "galets roulés".

GRAPE VARIETIES: 65% Grenache noir, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, Cinsault, Clairette and sundry others 5%.

VINE AGE: 70 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Gentle pressing and selective destemming, followed by 30-40 days' traditional fermentation in temperature-controlled stainless-steel and wooden vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: 20-22 months in French oak foudres (60hl). Bottled unfinned and unfiltered, then released at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: a classic red Châteauneuf-du-Pape, very fine and elegant. The best vintages will age for 25 years and more.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt, magnum, jeroboam (3 l), methusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchadnezzar (15 l).

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 200,000 75 cl bts.