

VIEUX TÉLÉGRAPHE ROUGE APPELLATION CHÂTEAUNEUF-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 CHÂTEAUNEUF-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 (60h). Bottled unfiltered 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, jéroboam (3 l), methusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchadnezzar (15 l).

OUTPUT POTENTIAL : equivalent of 200,000 75 clbts.

