

VIEUX TÉLÉGRAPHE BLANC

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: 6 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: clairette 40 %, grenache blanc 25 %, roussane 25 %, bourboulenc 10 %.

ÂGE DES VIGNES: 45 ans de moyenne.

VINIFICATION: vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débourbage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres de 30 hectolitres.

ÉLEVAGE: sur lie en barriques demi-muids et foudres de 30 hectolitres. Mise en bouteilles à 1 an.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: membre de l'école classique des blancs de Châteauneuf-du-Pape, plus sur les arômes floraux que fruités, c'est l'équilibre et la fraîcheur qui le caractérisent. Il peut avoir une période creuse entre 4 et 8 ans d'âge, mais les grandes années vieillissent aussi bien que les rouges.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 12 °C.

FORMATS DISPONIBLES: 75 cl, demi-bt, magnum.

POTENTIEL DE PRODUCTION: équivalent de 25 000 bts de 75 cl.



VIEUX TÉLÉGRAPHE WHITE 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: 15 acres.

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

GRAPE VARIETIES: 40 % Clairette, 25 % Grenache Blanc, 25% Roussane and 10% Bourboulenc.

VINE AGE: 45 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Pneumatic pressing, then static settling. Fermented in barriques, demi-muids and 30 hl foudres.

MATURATION: on the lees in barriques, demi-muids and 30 hl foudres. Bottled at 1 year.

PERSONALITY AND AGEING: a member of the classic school of white Châteauneuf-du-Pape: more floral than fruity aromas, and characterised by balance and freshness. It might dip in form between four and eight years, but the best vintages age as well as the reds.

SERVING TEMPERATURE: 12°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt, magnum.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 25,000 75 cl.bts.