

# VIEUX TÉLÉGRAPHE LA CRAU 2021

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AC 15°

### 37.5CL



**37.5cl**

**Fabricant**

Vieux Télégraphe

**Titre alcoométrique**

15 %

**Cépage**

Grenache , Mourvedre , Syrah

**Processus de fabrication**

Châteauneuf-du-Pape AC von Vieux Télégraphe wird aus den folgenden Rebsorten hergestellt: 65% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, und 5% andere Rebsorten wie Cinsault und Clairette. Die Lese erfolgt per Hand. Die Trauben werden sanft gepresst, danach folgt für 30-40 Tage die traditionelle Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks und Holzbottichen. Nach der malolaktischen Gärung folgt dann eine 20 bis 22 Monate dauernde Reifung in französischen Eichenfässern.

**42.00**

(y compris la TVA)