

VIEUX TÉLÉGRAPHE LA CRAU 2024 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AC 15° 75CL



75cl

Fabricant

Vieux Télégraphe

Titre alcoométrique

15 %

Cépage

Cinsault , Clairette , Grenache , Mourvedre , Syrah

Processus de fabrication

Les raisins de vignes âgées en moyenne de 70 ans sont vendangés à la main et triés trois fois. Ils sont ensuite partiellement égrappés et fermentés de manière traditionnelle pendant 30 à 40 jours en cuves inox et en cuves bois. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé 20 à 22 mois en foudres de chêne français, puis mis en bouteille sans collage ni filtration.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2050

Prix

Antonio Galloni , 90-92 Points

Jeb Dunnuck , 91-93 Points

James Suckling , 94-95 Points

81.00

(y compris la TVA)