

VIEUX TÉLÉGRAPHE LA CRAU 2023 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AC 15° 75CL



75cl

Fabricant

Vieux Télégraphe

Titre alcoométrique

15 %

Cépage

Cinsault , Clairette , Grenache , Mourvedre , Syrah

Processus de fabrication

Les raisins, issus de vignes de 70 ans d'âge moyen, sont vendangés à la main puis triés trois fois avant une fermentation traditionnelle de 30 à 40 jours. L'élevage se fait 20 à 22 mois en grands foudres de chêne français, sans collage ni filtration.

Température de dégustation

16 °C - 18 °C

A boire jusqu'au

2060

Prix

Antonio Galloni , 90-92 Points

Jeb Dunnuck , 91-93 Points

James Suckling , 94-95 Points

81.00

(y compris la TVA)