



## 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 (60hl). Bottled unfinned 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, jeroboam (3 l), methusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchadnezzar (15 l).

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 200,000 75 cl bts.