

D. Vieux Telegraphe Rouge



MAKSYMALNA TEMPERATURA	17
POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	15-20 lat
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
KRAJ	Francja
APELACJA	Châteauneuf-du-Pape AOC
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
KOLOR	Czerwone
NAGRODY	Dla 2020: James Suckling 97 pkt., Robert Parker 94 pkt., Wine Spectator 95 pkt.

Więcej informacji:

"La Crau" to flagowa etykieta producenta. W roczniku 2020 to kompozycja składająca się z 65% Grenache, 15% Mourvedre, 15% Syrah i 5% innych szczepów używanych w apelacji. Zdecydowana większość winogron zbierana jest z krzaków w wieku przynajmniej 70 lat. Po spontanicznej fermentacji w zbiornikach ze stali nierdzewnej i drewna następuje dojrzewanie przez około 20 miesięcy w fouderah o pojemności 60 hl. Następnie wino jest butelkowane bez filtracji i dojrzewa w butelkach przez kolejne 24 miesiące.

Wykazuje wielki potencjał do dojrzewania, dobre roczniki mogą rozwijać się nawet przez 25 - 30 lat.

Potrawy:

Ratatouille, comber jagnięcy, dziczyzna

Pierwszy rozdział tej wspaniałej rodzinnej historii napisał Hipolit Brunier w 1898 r. kiedy w miejscowości Bedarrides leżącej w południowo-wschodniej części apelacji Châteauneuf-du-Pape posadził pierwszą winorośl. Tutaj też w 1792r. Claude Chappe, wynalazca telegrafu optycznego, zbudował jedną ze swoich wież sygnałowych. Następca Hipolita – jego syn Jules, powiększył majątek do 42 ha i na cześć wynalazcy nadał nazwę winnicy "Vieux Telegraphe". Po II wojnie światowej Henri Brunier – już trzecie pokolenie, zajął się odbudową renomy winnicy i majątku. Powiększył obszar uprawy winorośli do 132 ha i rozpowszechnił dystrybucję znakomitego Châteauneuf-du-Pape do najlepszych odbiorców na świecie. Od 1980 r jego dwaj synowie Frederic i Daniel realizują koncepcję koncernu rodzinnego pod nazwą Les Vignobles Brunier , w skład którego dzisiaj wchodzi winnice: Vieux Telegraphe, La Roquette, Les Pallières, Massaya Lebanon. Uprawiane szczepy winorośli to głównie Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.