

# Télégramme



**MAKSYMALNA  
TEMPERATURA** 17

**MINIMALNA  
TEMPERATURA** 16.00 st.C

**KRAJ** Francja

**APELACJA** Châteauneuf-du-Pape AOC

**ZAWARTOŚĆ  
ALKOHOLU** 14,5 %

**KOLOR** Czerwone

**NAGRODY** Wine Spectator 90 pkt, Robert  
Parker 90 pkt, Producent  
wyróżniony \*\* w przewodniku  
Wina Europy

## Więcej informacji:

Winogrona są zbierane ręcznie z „młodych,, ( poniżej 30 lat ) krzaków i dwukrotnie selekcjonowane. Dojrzewanie odbywa się w stalowych kadziach przez 10 miesięcy a potem w dużych beczkach z francuskiego dębu zwanych foudres przez 6 miesięcy. Po delikatnej filtracji butelkowane na 15 - 16 miesięcy. Najlepiej jest pić je w ciągu najbliższych 5-6 lat ale może leżakować do 30 lat. Wskazana dekantacja.

## Potrawy:

Risotto z grzybami, tagine z jagnięciny

# Domaine Vieux Télégraphe

VIGNOBLES BRUNIER  
CHATEAUNEUF DU PAPE

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 Vinobles Brunier , w skład którego dzisiaj wchodzi winnice: Vieux Telegraphe, La Roquette, Les Pallières, Massaya Lebanon. Uprawiane szczepy winorośli to głównie Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault.