

## Les Vins



**Vieux Télégraphe Rouge**  
Appellation Châteauneuf-du-Pape Contrôlée

### Situation géographique :

Plateau caillouteux de la Crau 100% (Sud Est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

**Superficie :**  
65 hectares.

### Sol et sous-sol :

Molasses du Miocène (de 1 à 1,5m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouverts par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

### Cépages :

Grenache noir 65%, Mourvèdre 15%, Syrah 15%, Cinsault, Clairette et divers 5%.

**Âges des vignes :**  
60 ans de moyenne.

### Vinification :

Vendange manuelle avec double tri sévère à la vigne, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 35 jours en cuves inox et bois sous températures contrôlées.

Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

### Élevage :

En cuves durant les 10 premiers mois d'élevage puis mise en foudres (50 à 70hl) pour une durée de 12 mois.  
Mise en bouteilles sans filtration à l'âge de 22 mois environ.  
Mise en vente à 2 ans.

### Personnalité et Vieillesse :

Un très beau, classique et élégant Châteauneuf-du-Pape rouge. Les belles années vieillissent 25 ans et plus.

**Température de dégustation :**  
17°C

### Millésime en cours :

2006 disponible depuis Sept. 2008  
millésime 2005 épuisé  
millésime 2007 disponible en Sept. 2009

**Production :**  
200 000 bt

VIGNOBLES BRUNIER ■ VIGNERONS - RECOLTANTS  
B.P. 5 ■ ROUTE DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE ■ 84370 BEDARRIDES ■ FRANCE  
TEL. +33 (0)4 90 33 00 31 ■ FAX +33 (0)4 90 33 18 47 ■ Email : [vignobles@brunier.fr](mailto:vignobles@brunier.fr)



*Les Domaines  
Terroirs et Culture  
Vinification et Elevage  
Les Vins*

Agenda & Actualité

Presse

Accueil aux domaines

Galerie V.B.

Liens

@

VIGNOBLES BRUNIER  
CHATEAUNEUF - DU - PAPE

English Version

- Vin Précédent :: Vin suivant
- plus d'info sur les millésimes
- Imprimer cette page