Chateauneuf-du-Pape “Piedlong” – Famille Brunier

Domaine du Vieux Télégraphe

Cépages : Grenache de 70 ans (90 %), mourvèdre de 50 ans (10 %)

Terroir : plateau caillouteux de Piedlong, pour le cépage grenache, situé au cœur de l’AOC Châteauneuf-du-Pape, au nord du village et point culminant de l’aire de production (129 m). Lieu-dit Pignan, à l’est de Piedlong pour la partie de Mourvèdre. Superficie de 11 hectares

Sol : le lieu-dit Piedlong = 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”. Pour 2 ha : le lieu-dit Pignan, réputé pour être un des rares sites au sol sablonneux en surface et reposant sur un mélange argilo-sableux et pierre friable appelée “pierre du Gard”.

Vinification : vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d’un troisième tri à l’entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique. Élevage de 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres.

Dégustation : un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité

Accords : Viandes rouges en grillades et gibiers

Service : 17 °C