

Télégramme



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Dolina Rodanu
APELACJA	Châteauneuf-du-Pape AOC
SZCZEP	Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Spectator 90 pkt, Robert Parker 90 pkt, Producent wyróżniony ** w przewodniku Wina Europy

Aromat:

Kolor ciemnowiśniowy. Aromaty dojrzałych soczystych wiśni z odrobiną cynamonu, drewna, skóry i przypraw.

Smak:

W smaku okrągłe, pełne i eleganckie dzięki aksamitnej teksturze. Soczysty mocny finisz.

Potrawy:

Risotto z grzybami, tagine z jagnięciny

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.

Domaine Vieux Télégraphe

VIGNOBLES BRUNIER
CHATEAUNEUF-DE-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, Cinsaultt.