

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



RHÔNE

# VIEUX TÉLÉGRAPHE

# VIEUX TÉLÉGRAPHE

*AOP Châteauneuf-du-Pape*



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 16 - 17°C  
**GARDE** } 25 ans

**Terroir** : Épaisse couche d'argile chargée en galets roulés.

**Cépages** : 65% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Mourvèdre

**Vinification** : Vendange manuelle, double tri à la vigne suivi d'un 3<sup>ème</sup> tri au chai. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 à 40 jours en cuve inox et cuve bois thermo-réglées. Pressurage pneumatique, fermentation malolactique systématique.

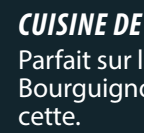
**Élevage** : 20/22 mois foudre de chêne français.

## ACCORDS



### AU FOUR

Superbe sur un lapin aux pruneaux.



### CUISINE DE MAMIE

Parfait sur le bœuf Bourguignon de Luccette.



### COCOTTE

Merveilleux sur un navarin d'agneau.

### VEGGIE

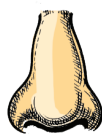
Sublimera une poêlée de ceps en persillade.



## Notes de Dégustation



Jolie robe rubis intense.



Aromatique sur des notes de cerise et de mûre, de poivre.



Fruitée, cerise noire, cassis. Une pointe de tapenade Tanins fins avec une petite note de poivre blanc.



Le domaine du Vieux Télégraphe est exploité par la **famille Brunier**, depuis six générations, exactement depuis 1891. Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 60 ans, est situé sur le célèbre plateau de la Crau, haut lieu de la viticulture de Châteauneuf-du-Pape, au cœur de la Vallée du Rhône à Bédarrides.

À la vigne, les traitements effectués durant la période de végétation sont respectueux des règles appliquées en agriculture biologique et de plus raisonnés.

Les vendanges sont effectuées manuellement, intégrant un double niveau de tri du raisin afin de livrer aux hommes de la vinification un fruit le plus sain possible.

Le vignoble est implanté sur des sols composés majoritairement de galets roulés où domine le Grenache Noir, accompagné depuis toujours par le Mourvèdre, la Syrah, la Counoise, le Cinsault, la Clairette, la Roussane, le Bourboulenc et le Picpoul. Ces cépages complémentaires ont investi le plateau pour apporter équilibre et complexité aux vins.

**Vieux Télégraphe.** DOMAINE DU *Bédarrides*

**VIEUX TÉLÉGRAPHE**



*Caves Maillol* – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*  
*Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30*  
*cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21*

*www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr*

*SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération*