

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



RHÔNE

TÉLÉGRAMME

VIEUX TÉLÉGRAPHE

AOP Châteauneuf-du-Pape



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16 - 17°C
GARDE } 20 ans

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

Cépages : 80% Grenache Noir, 10% Syrah, 10% Mourvèdre

Vinification : Vendange manuelle, double tri à la vigne suivi d'un 3^{ème} tri au chai. Égrappage Total, fermentation traditionnelle en cuves de 25-30 jours. Températures contrôlées. Pressurage pneumatique, fermentation malolactique.

Élevage : 15/16 mois foudre de chêne français.

ACCORDS



COCHONNAILLES

Parfait sur de belles charcuterie et saucisson à la truffe.

À POIL !

Superbe sur un lièvre façon casseur et sa purée truffée.



COCOTTE

Merveilleux sur un coq au vin et pommes de terre au four.

FROMAGE

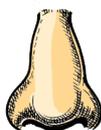
Sublimera un Brie, un Saint-Félicien.



Notes de Dégustation



Jolie robe rubis intense.



Complexe de griottes, d'épices, de cuir et de garigue.



Grande intensité en bouche avec de superbes tanins.



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.

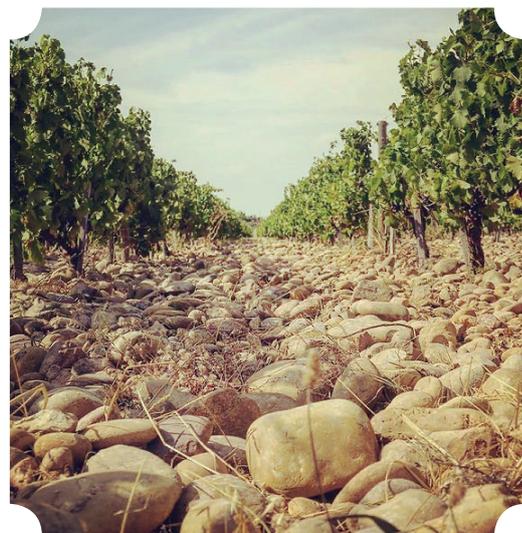
À la vigne, les traitements effectués durant la période de végétation sont respectueux des règles appliquées en agriculture biologique et de plus raisonnés.

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