



Châteauneuf du Pape 2018

Domaine du Vieux Télégraphe

Toneangivende Châteauneuf fra en af Rhône-dalens mest berømte familier.

Det er Daniel og Frédéric Bruniers mesterværk. På det legendariske La Crau plateau, dyrker de druerne som forvandles til denne ikoniske vin.

Stokkene er i gennemsnit 70 år gamle, og forgrener sig ud over marken i den klassiske "gobelet" opbinding, som beskytter druerne imod den voldsomme mistralvind som blæser igennem Rhône-dalen.

Druerne håndplukkes med en omhyggelig sortering, så kun den bedste frugt når frem til vingården. Som der er tradition for i Châteauneuf-du-Pape, blander Daniel og Frédéric deres Châteauneuf-du-Pape på baggrund af flere forskellige druesorter, hvor Grenache dog tager hovedrollen. Til denne vin består blendet af: 65% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, Cinsault og Clairette udgør de sidste 5%.

Vinen lagres på store, franske egetræsfade i 20-22 måneder, får 2-4 måneder på flaske inden vinen frigives.

Vinens ikoniske status i Frankrig forstår man øjeblikkeligt, når man får den i glasset. For strukturen og udtrykket på denne Châteauneuf-du-Pape er helt sin egen. Den er elegant, smidig og blød i tekturen, mens en myriade af røde skovbær, flankeret af krydrede og urtede toner, som strømmer op af glasset. Man kan helt komme til at glemme omgivelserne, mens man afsøger de subtile og nærmest sofistikerede elementer i vinen. Det er stor vin, som er godt allerede nu, men som kan udvikle sig hverfald 25 år endnu.

Land	Frankrig
Område	Rhône
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

Druer

Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cinsault

Wine Advocate

94-96 point

Jeb Dunnuck

94 point

James Suckling

93 point

Jyllands-Posten

95 point