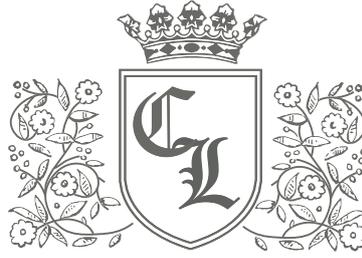


DOMAINE  
CHAMP-LONG



CÔTES DU RHÔNE ROUGE  
« La Lauzerette »

---

Cépages : Grenache 80%, Syrah 20%

Sols : Coteaux sableux caillouteux, exposition sud-est.

Âge des Vignes : 30 ans.

Rendement : 35 hl/ha.

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage, foulage, fermentation à 25° en cuve béton, délestages, remontages quotidiens, pigeages selon le millésime.

Cuvaison longue (1 mois) pour obtenir un vin puissant et structuré.

Élevage : 1 an en Foudre de Chêne.

Dégustation : Robe grenat intense, arômes de fruits rouges et noirs (cassis, fraise des bois) confiturés, notes de pruneaux et d'olives noires.

Bouche structurée, avec des tanins fondus d'une grande finesse, et une belle longueur.

Accords mets et vins : Epaule d'agneau confite, Lapin aux herbes de Provence, fromages à pâte molle...

Température de service : 18°

Garde : 7 ans

FAMILLE GELY - VIGNERONS

DOMAINE CHAMP-LONG - 1900, Chemin de Champ Long - 84340 Entrechaux - France  
Tél. 04 90 46 01 58 email : domaine@champlong.fr - web : www.champlong.com