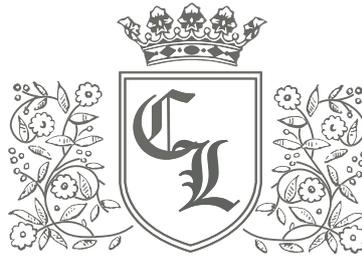


DOMAINE  
CHAMP-LONG



VENTOUX BLANC  
« ARGILE »

**Cépages :** Roussanne 100%

**Sols :** Coteau calcaire sableux exposition Nord-Ouest.  
Travail du sol intégral, vendanges manuelles.

**Vinification :** Vendanges manuelles avec tri sévère, éraflage, foulage, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débourage statique à froid (10-12°) pendant 24 à 36 heures, fermentation en Amphore en argile de 750 litres.

**Élevage :** 10 mois en Amphore en argile de 750 litres.

**Dégustation :** Robe jaune dorée, arômes complexes de fruits à noyaux, de fruits secs, grande minéralité.  
Bouche grasse, ronde, riche, très minérale, avec une belle fraîcheur en finale.

**Accords mets et vins :** Apéritif, poissons en sauce, volailles à la crème, fromages à pâte persillée, fromages de chèvre.

**Température de service :** 12°

**Garde :** 4 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