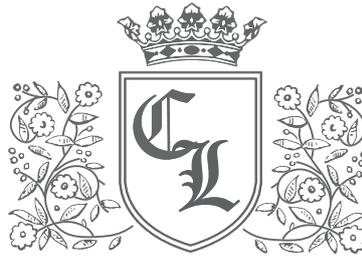


DOMAINE  
CHAMP-LONG



VENTOUX BLANC  
« Les Gressannes »

---

**Cépages :** Grenache blanc 50 %, Roussanne 50 %

**Sols :** Coteau sableux au pied des safres, exposition sud-est.

**Âge des Vignes :** 15 à 40 ans

**Rendement :** 35 hl/ha

**Vinification :** Vendanges manuelles, sélection des plus belles grappes, éraflage, foulage, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débouillage statique à froid (10-12°) pendant 24 à 36 heures, fermentation en fûts de 500 litres avec bâtonnages.

**Élevage :** 1 an en fûts de 500 litres.

**Dégustation :** Robe jaune dorée, arômes complexes de fruits à noyaux, de pain d'épice, notes beurrées et toastées. Bouche grasse, ronde, riche, 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

DOMAINE  
CHAMP-LONG



LES GRESSANNES  
VENTOUX

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

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