

DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX BLANC
« Tradition »

Cépages : Grenache blanc 50%, Roussanne 40%, Viognier 10%

Sols : Sables sur un terroir frais, exposition sud-est.

Âge des Vignes : 10 à 30 ans

Rendement : 45 hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage, foulage, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débordage statique à froid (10-12°) pendant 24 à 36 heures, fermentation à basse température (16°).

Élevage : 4 mois en cuve inox.

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets verts, arômes d'agrumes avec des notes florales (acacia, aubépine). Bouche fraîche, ronde, souple, citronnée.

Accords mets et vins : Apéritif, poissons grillés, fruits de mer, fromages à pâte cuite (comté, parmesan...)

Température de service : 10°

Garde : 2 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