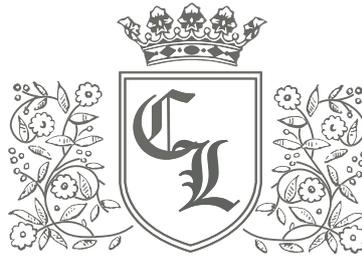


DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROSÉ
« Les Essareaux »

Cépages : Grenache 90% , Syrah 10%.

Sols : Coteau argilo-calcaire caillouteux, exposition sud-est.

Âge des Vignes : 40 ans.

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, 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 : 6 mois en fûts de 500 litres.

Dégustation : Robe rose pâle brillante et limpide, nez expressif avec des notes de pêche blanche et de groseille.

En bouche on découvre un vin charnu et frais à la fois, riche et fin, avec une jolie sucrosité, sur des notes de fruits rouges et de jus d'abricot.

Accords mets et vins : poissons en sauce, cuisine exotique, ratatouille...

Température de service : 10°

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