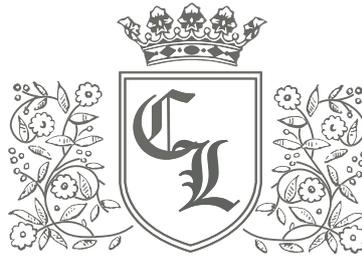


DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROUGE
« ARGILE »

Cépages : Grenache noir 100%

Sols : Coteau argilo-sableux caillouteux, exposition ouest.

Sélection parcellaire et élevage en Amphore pour le respect du terroir. Travail du sol intégral, vendanges manuelles.

Vinification : Vendanges manuelles avec tri sévère, éraflage, foulage, fermentation à 28° en cuve inox, remontages quotidiens, pigeages.

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

Élevage : 12 mois en Amphore en argile de 750 litres

Dégustation : Robe pourpre profonde, arômes de fruits rouges et noirs (fraise des bois, cerise).

Bouche puissante et complexe, ample, tanins denses et d'une grande finesse. Belle longueur.

Accords mets et vins : Côte de boeuf, Gigot d'agneau, fromage.

Température de service : 18°

Garde : 10 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