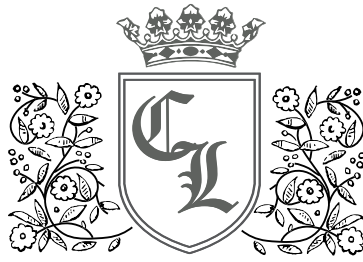


DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROUGE
« Les Essareaux »

Cépages : Syrah 80%, Grenache 20%

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

Âge des Vignes : 20 à 30 ans.

Rendement : 30hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage, foulage, fermentation à 25° en cuve béton, délestages, remontages quotidiens, pigeages selon le millésime.

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

Élevage : 1 an en fûts de Chêne de 500 litres et 228 litres.

Dégustation : Robe violine intense, arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de réglisse, de violette, accompagnés de notes épicées et grillées délicates.

Bouche structurée, avec des tanins puissants, et une finale fraîche et harmonieuse.

Accords mets et vins : Daube provençale, gibiers à plume, fromage au lait cru...

Température de service : 18°

Garde : 7 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