

DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROUGE
« Tradition »

Cépages : Grenache 85%, Syrah 15%

Sols : Assemblage de plusieurs terroirs, coteaux sableux caillouteux et marnes calcaires.

Âge des Vignes : 10 à 30 ans.

Rendement : 45hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage, foulage, macération pré-fermentaire à froid 48 heures, fermentation à 20° en cuve béton, délestages, remontages quotidiens. Cuvaision courte (une semaine à 10 jours) pour obtenir un vin fruité et peu tannique.

Élevage : 1 an en cuve béton.

Dégustation : Robe rubis brillante, arômes de fraise, de framboise.

Bouche ronde, souple, avec une belle fraîcheur.

Vin gouleyant, sur le fruit.

Accords mets et vins : Grillades, pâtes, poulet rôti, petits légumes farcis...

Température de service : 14°

Garde : 3 ans

JEAN-CHRISTOPHE GELY - VIGNERON

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