

DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROUGE
« INTÉGRALE »

Cépages : Grenache 50% Syrah 50%

Sols : Coteaux argilo-calcaires caillouteux, exposition sud-est.

Vinification : Vendanges manuelles avec tri sévère, éraflage, vinification en fûts de chêne ouverts, avec pigeages quotidiens aux pieds. Macérations 3 semaines.

Élevage : 12 mois en Fûts de chêne.

Dégustation : Robe grenat profonde, arômes de fruits noirs, de tabac et de poivre.

Bouche concentrée, ample et généreuse, tanins riches tout en rondeur.

Accords mets et vins : Belle pièce de boeuf, civet / viande en sauce, fromage affiné.

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