

DOMAINE  
CHAMP-LONG



CÔTES DU RHÔNE ROUGE  
« La Lauzerette »

---

**Cépages :** Grenache 95%, Syrah 5%

**Sols :** Coteaux sableux caillouteux, exposition sud-est.

**Âge des Vignes :** 20 à 60 ans.

**Rendement :** 35 hl/ha.

**Vinification :** Vendanges manuelles, éraflage, foulage, fermentation à 28° en cuve béton, délestages, remontages quotidiens, pigeages selon le millésime. Cuvaïson longue (1 mois) pour obtenir un vin puissant et structuré.

**Élevage :** 6 mois en cuve béton, puis 1 an en fûts de 400 litres de 3 et 4 vins

**Dégustation :** Robe grenat intense, arômes de fruits rouges et noirs (cassis, fraise des bois) confiturés, notes de pruneaux et d'olives noires.

Bouche structurée, avec des tanins fondus d'une grande finesse, et une belle longueur.

**Accords mets et vins :** Epaule d'agneau confite, Lapin aux herbes de Provence, fromages à pâte molle...

**Température de service :** 18°

**Garde :** 7 ans

JEAN-CHRISTOPHE GELY - VIGNERON