

DOMAINE
CHAMP-LONG



CÔTES DU RHÔNE ROUGE
« Terre de Safres »

Cépages : Grenache 50%, Syrah 50%

Sols : Coteaux sableux et argileux, exposition sud-est.

Âge des Vignes : 20 à 30 ans.

Rendement : 40hl/ha.

Vinification : vendanges manuelles, éraflage, foulage, fermentation à 26° en cuve béton, délestages, remontages quotidiens.

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

Élevage : 18 mois en cuve béton.

Dégustation : Robe grenat brillante, arômes de fruits rouges (framboise, fraise des bois), de cerises écrasées, avec des notes réglissées.

Bouche structurée, avec des tanins délicats, de la fraîcheur et une belle longueur.

Accords mets et vins : Pavé de boeuf et magret de canard grillé, carré d'agneau au thym...

Température de service : 16°

Garde : 5 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