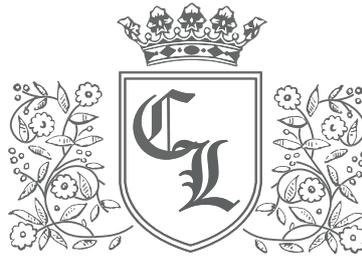


DOMAINE  
CHAMP-LONG



VIN DE PAYS  
« Viognier »

---

Cépages : Viognier 100%

Sols : Terrasse caillouteuse à flanc de montagne, exposition ouest.

Âge des Vignes : 5 à 10 ans

Rendement : 35hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage, foulage, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débordage statique à froid (10-12°) pendant 24 à 36 heures, fermentation à basse température (12-14°). Inertage à l'azote des cuves et des tuyauteries lors des opérations de transfert pour conserver le maximum d'arômes.

Élevage : 4 mois en cuve inox.

Dégustation : Robe jaune dorée, arômes de pêche, d'abricot, de fruits exotiques. Bouche grasse, ronde, minérale, avec une belle longueur.

Accords mets et vins : Apéritif, foie gras, sushis, poêlée de Saint-Jacques...

Température de service : 10-12°

Garde : 2 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