

DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX BLANC
« Les Gressannes »

Cépages : Grenache blanc 50 %, Roussanne 50 %

Sols : Coteau sableux au pied des safres, exposition sud-est.

Âge des Vignes : 15 à 25 ans

Rendement : 35 hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, sélection des plus belles grappes, éraflage, foulage, macération pelliculaire, pressurage pneumatique, débouillage statique à froid (10-12°) pendant 24 à 36 heures, fermentation en fûts neufs de 400 litres avec bâtonnages.

Élevage : 8 mois en fûts neufs de 400 litres.

Dégustation : Robe jaune dorée, arômes complexes de fruits à noyaux, de pain d'épice, notes beurrées et toastées. Bouche grasse, ronde, riche, avec une belle fraîcheur en finale.

Accords mets et vins : Apéritif, poissons en sauce, volailles à la crème, fromages à pâte persillée, fromages de chèvre.

Température de service : 12°

Garde : 4 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