

DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX BLANC
« Tradition »

Cépages : Grenache blanc 30%, Roussanne 30%,
Viognier 30%, Clairette 10%

Sols : Sables sur un terroir frais, exposition sud-est.

Âge des Vignes : 5 à 25 ans

Rendement : 45 hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage, foulage,
macération pelliculaire, pressurage pneumatique,
débouillage 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 ou béton revêtu.

Dégustation : Robe jaune pâle aux reflets verts, arômes
d'agrumes avec des notes florales (acacia, aubépine).

Bouche fraîche, ronde, souple, citronnée.

Accords mets et vins : Apéritif, poissons grillés, fruits
de mer, fromages à pâte cuite (comté, parmesan...)

Température de service : 10°

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