

DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROSÉ
« Les Essareaux »

Cépages : Grenache 75% , Syrah 25%.

Sols : Coteau argilo-calcaire caillouteux, exposition sud-est.

Âge des Vignes : 40 ans.

Rendement : 40hl/ha

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

Élevage : 8 mois en fûts de 400 litres.

Dégustation : Robe rose pâle brillante et limpide, nez expressif avec des notes de pêche blanche et de groseille.

En bouche on découvre un vin charnu et frais à la fois, riche et fin, avec une jolie sucosité, sur des notes de fruits rouges et de jus d'abricot.

Accords mets et vins : poissons en sauce, cuisine exotique, ratatouille...

Température de service : 10°

Garde : 2 ans

JEAN-CHRISTOPHE GELY - VIGNERON