

DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROSÉ
« Tradition »

Cépages : Grenache 90%, Syrah 10%

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

Âge des Vignes : 10 à 25 ans.

Rendement : 45hl/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 ou béton revêtu.

Dégustation : Robe rose pâle, arômes de petits fruits rouges, de bonbon anglais, notes florales.

Bouche fraîche, ronde, souple, avec beaucoup de finesse.

Accords mets et vins : Apéritif, salades, charcuterie, ratatouille, pizzas...

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