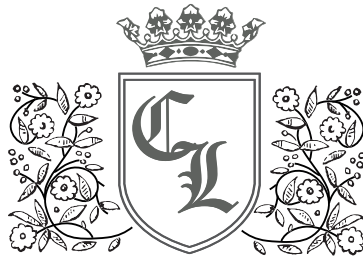


DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROUGE
« Autrefois »

Cépages : Syrah 95 %, Grenache 5 %

Sols : Coteau argilo calcaire caillouteux (argiles bleues), exposition sud est

Âge des Vignes : 20 à 40 ans

Rendement : 20 hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles avec tri sévère, éraflage, foulage, fermentation à 28° en cuve inox, remontages quotidiens, pigeages. Cuvaison longue (11 mois) pour obtenir un vin puissant et structuré.

Élevage : 18 mois en fûts neufs de 228 litres.

Dégustation : Robe violine sombre et profonde, arômes de fruits noirs confiturés, de réglisse, avec des notes torréfiées, de cacao et de moka.

Bouche dense et concentrée, ample, tanins puissants et veloutés.

Accords mets et vins : Civet de lièvre, tournedos rossini, fromage au lait cru, et même un dessert au chocolat...

Température de service : 18°

Garde : 10 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