

DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROUGE
« Cuvée Spéciale »

Cépages : Grenache 70%, Syrah 30%.

Sols : Coteaux Argilo-calcaires caillouteux, exposition sud-est

Âge des Vignes : 25 à 45 ans

Rendement : 35hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage, foulage, fermentation à 24° en cuve béton, délestages, remontages quotidiens. Cuvaison longue (1 mois) pour obtenir un vin puissant et structuré.

Élevage : 18 mois, 2/3 cuve béton et 1/3 fûts de 400 litres de 5 vins.

Dégustation : Robe grenat brillante, arômes de fruits noirs (cassis, cerise), notes épicées. Bouche ronde, structurée, avec des tanins fondus, et une belle longueur, avec une finale gourmande.

Accords mets et vins : Viande rouge grillée, filet mignon de porc, côte de veau aux champignons, râbles de lapin...

Température de service : 16°

Garde : 5 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