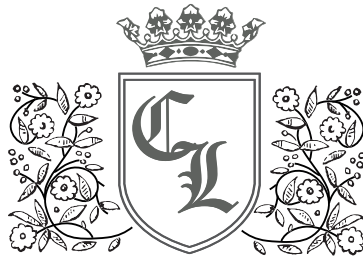


DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROUGE
« Les Essareaux »

Cépages : Syrah 90%, Grenache 10%

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

Âge des Vignes : 20 à 30 ans.

Rendement : 20hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles, éraflage, foulage, fermentation à 28° en cuve béton, délestages, remontages quotidiens, pigeages selon le millésime. Cuvaison longue (1 mois) pour obtenir un vin puissant et structuré.

Élevage : 6 mois en cuve béton, puis 1 an en fûts de 228 litres et 400 litres de 1 et 2 vins

Dégustation : Robe violette intense, arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de réglisse, de violette, accompagnés de notes épicées et grillées délicates.

Bouche structurée, avec des tanins puissants, et une finale fraîche et harmonieuse.

Accords mets et vins : Daube provençale, gibiers à plume, fromage au lait cru...

Température de service : 18°

Garde : 7 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