

DOMAINE  
CHAMP-LONG



VENTOUX ROUGE  
« Tradition »

---

**Cépages :** Grenache 85%, Syrah 15%

**Sols :** Assemblage de plusieurs terroirs, coteaux sableux caillouteux et marnes calcaires.

**Âge des Vignes :** 10 à 30 ans.

**Rendement :** 45hl/ha

**Vinification :** Vendanges manuelles, éraflage, foulage, macération pré-fermentaire à froid 48 heures, fermentation à 20° en cuve béton, délestages, remontages quotidiens. Cuvaison courte (5 à 6 jours) pour obtenir un vin fruité et peu tannique.

**Élevage :** 1 an en cuve béton.

**Dégustation :** Robe rubis brillante, arômes de fraise, de framboise.

Bouche ronde, souple, avec une belle fraîcheur.

Vin gouleyant, sur le fruit.

**Accords mets et vins :** Grillades, pâtes, poulet rôti, petits légumes farcis...

**Température de service :** 14°

**Garde :** 3 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