

DOMAINE
CHAMP-LONG



VENTOUX ROUGE
« Vieilles Vignes »

Cépages : Grenache 95%, Syrah 5%.

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

Âge des Vignes : 65 ans, les plus vieilles du domaine.

Rendement : 20hl/ha

Vinification : Vendanges manuelles avec tri sévère, éraflage, foulage, fermentation à 28° en cuve inox, remontages quotidiens, pigeages.

Cuaison longue
(1 mois) pour obtenir un vin puissant et structuré.

Élevage : 18 mois en fûts 2 vins.

Dégustation : Robe grenat profonde, arômes de fruits rouges et noirs compotés (fraise des bois, cerise), de café et de tabac, avec des notes réglissées et épicées. Bouche puissante et complexe, ample, tanins d'une grande finesse.

Accords mets et vins : Gibiers en sauce, magret de canard aux olives, côte de boeuf, fromages affinés...

Température de service : 18°

Garde : 10 ans

JEAN-CHRISTOPHE GELY - VIGNERON