

Côtes du Rhône

Domaine Fond Croze



Situation : Au lendemain de la première guerre mondiale, en 1918, Charles LONG décida de s'installer avec sa famille à Saint-Roman-de-Malegarde, tout proche de Vaison la Romaine. Un petit village de 300 habitants dans le Nord du Vaucluse derrière les villages plus connus de Cairanne et Rasteau. Il acquit ses premières terres, et pour subvenir au besoin de sa famille, il décida de cultiver de la vigne, des melons, des pêchers et des abricotiers. 2 générations plus tard, Daniel et Bruno Long suivirent les traces de leur grand-père et rejoignirent l'entreprise familiale.

L'exploitation bénéficie de cépages soigneusement entretenus et préservés qui s'étend aujourd'hui sur plus de 80 Ha. En 2009, le Domaine entame sa reconversion dans la culture Biologique.

Encépagement : 70% Grenache et 30 Syrah

Terroir : Alluvion et argile.

Température de Service : 15 - 16°C

Observations : Ce vin bio se développe au nez sur des notes de fruits rouges, de garrigue. Né d'intenses maturités, ce Côtes-du-Rhône propose une palette de fruits confits, de myrtille, de gelée de mûres, d'épices douces. La concentration fruitée de la bouche s'appréhende très naturellement via une trame élancée, vive et juteuse, sur des notes de violette, avec des tanins d'une grande finesse. Un vin sud-rhodanien séducteur, à la fois juteux, gourmand, généreux et méridional.

Quelques accords : Grillades d'agneau, Pièces de bœuf, Fromages de brebis