



Domaine FOND CROZE



**Bruno et Daniel
LONG**
Le Village
84 290 St ROMAN DE MALEGARDE

Tel. 04 90 28 97 07

Fax. 04 90 28 97 07

Email: fondcroze@hotmail.com

Site : www.domaine-fondcroze.com

Caveau de dégustation ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Visite de la cave sur rendez-vous.



Capacité d'accueil : 8 personnes.



Langues parlées: Français.

PRESENTATION

C'est au retour de la guerre 14-18 que Charles LONG fit l'acquisition de ses premières terres. Pour subvenir aux besoins de sa famille, il prit des terres en métayage. Son fils Raymond, l'aïda dans la conduite des terres jusqu'à sa retraite en 1958 puis reprit la suite. Au fil des années, le vignoble s'agrandit avec l'acquisition de nouvelles parcelles. De même, Daniel suivit la voie de son père. Aujourd'hui, responsable du vignoble (70 hectares), il prend soin d'appliquer une viticulture respectueuse de l'environnement. Parallèlement, son frère Bruno fit des études d'œnologie et se perfectionna dans différentes caves pendant plusieurs années. Aujourd'hui, il élabore chaque cuvée du domaine avec le plus grand soin, en respectant le travail effectué en amont. L'union des deux frères et du Père donna naissance au Domaine Fond Croze et à la construction de la cave en 1997.

Domaine FOND CROZE



À LA VIGNE

Superficie : 75 Ha

Âge moyen des vignes : 40 ans.

Mode de conduite :

Agriculture biologique.

Type de sol précis
Argilo-calcaire

Pratique Culturelle

Le domaine a signé, avec la chambre d'agriculture et l'Adesea du Vaucluse, un contrat territorial d'exploitation pour le travail en lutte raisonnée. Ce contrat engage Fond Croze à respecter l'environnement et à raisonner ses traitements. Pour poursuivre ses efforts dans le respect de l'environnement, l'exploitation s'est convertie en Agriculture Biologique en 2009.



À LA CAVE

Pourcentage de récolte manuelle : 15 %

Mode de tri : A la vigne lorsque la récolte est manuelle. Pour les vendanges faites à la machine, celle-ci est équipée d'un égreneur, qui permet de faire un tri mécanique.

Méthode de vinification : La vinification est effectuée en faisant de longues cuvaisons.

COMMERCIALISATION

Pays Export : USA, Belgique, Suisse, Danemark, Allemagne, Angleterre, Russie, Japon, Australie, Nouvelle-Zélande.

Pourcentage Bouteille et Vrac : 33 % Bouteille, 66 % Vrac.

Nombre de bouteilles en RASTEAU : 12 500 bouteilles en moyenne.

Vins RASTEAU commercialisés en 2015 :

A.O.C RASTEAU 2012 - Fiche Technique

RASTEAU Vin Doux Naturel Grenat



Un terroir exceptionnel qui offre sur les hauteurs de Rasteau un ensoleillement unique, ainsi le Grenache et la Syrah nous livrent une superbe concentration. C'est un vin de soleil qui nous rappelle les beaux jours d'été.

Salons 2015 et 2016

Janvier 2015 : Millésime Bio

Printemps 2015 : Découvertes en Vallée du Rhône

Janvier 2016 : Millésime Bio.

Printemps 2016 : Vinisud

