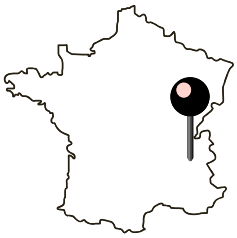
LES LONGS

Chardonnay

Vin de France



Domaine

Le travail en monocépage et parcellaire est un des fondements du domaine
En agriculture biologique, notre souhait est d'exprimer la quintessence des raisins
Notre ADN repose sur notre engagement environnemental avec un travail peu interventionniste au chai

Engagement

Culture et vinification bio (pratiques culturales inspirées de la biodynamie)
Levures indigènes (naturelles)
Pratiques non-interventionnistes
Sans intrants. Pas ou peu de So2

Vinification

100% chardonnay
Pressurage long et doux
Levures indigènes
Élevage : 12 mois en fût de chêne (1,2 et 3 vins)
So2 : environ 30 mg/l

Parcellaire

Travail parcellaire exclusif
L'objectif est la recherche d'expression pure du terroir

Sol : éboulis argilo-calcaire
Exposition sud
Climat : continental montagnard
Altitude : 400 m



Vin

Couleur : jaune or aux reftes dorés et brillant

Dégustation : le citron jaune et la fleur d'accacia sont complétées par les épices douces, des notes beurrée et toastées qui apportent de la complexité
La bouche : fraicheur et suavité s'entremèlent dans un equilibre d'une grande justesse

Accords : vollaille de bresse à la crème et aux morilles, queue de lotte au beurre blanc

Garde : 7 à 10 ans

Vigneron



Après plusieurs années en France et à l'étranger. Axel Glesser est revenu s'installer sur les parcelles familiales :

"j'aime travailler entouré de massifs alpins d'où une énergie particulière se dégage.
C'est important pour moi de laisser s'exprimer chaque typicité de sol. Ma vision "mono-cépage" et parcellaire est un clin d'œil à mes origines paternelles Alsacienne"

Tel : 06 63 13 27 96
mail : axel.glesser@domainedeslongs.fr
Brié et Angonnes (Isère)