LES LONGS

Velteliner (Malvoisie)



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 SO_2

Vinification

100% Velteliner (appelé traditionnellement Malvoisie)
Pressurage long et doux
Levures indigènes
Élevage: 6 mois en cuve inox
SO_2: environ 30 mg/l

Parcellaire

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

Climat: continental montagnard
Altitude: 300m

Vin

Couleur : jaune affirmé aux reflets dorés

Dégustation : beurré et brioché, apparaisse ensuite des notes épicées et miellées

La bouche : gourmandise et légers amers composent le profil de cette cuvée gastronomique

Accords : Langoustine rôtie et fenouil grillé, Canard rôti jus réduit et navet

Garde : 5 à 7 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)