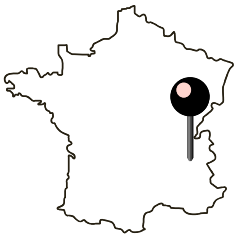
LES LONGS

Jacquère

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% jacquère
Pressurage long et doux
Levures indigènes
Élevage : 6 mois sur lies en cuve inox
So2 : environ 30 mg/l

Parcellaire

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

Sol : marno-calcaire
Exposition sud
Climat : continental montagnard
Vieilles vignes : plus de 60 ans



Vin

Couleur : pâle aux reflets verts et nacrés

Dégustation : les agrumes fins portent la cuvée. Ils sont accompagnés par des notes délicates de bergamotes et de groseilles à maquereau
La bouche s'exprime par une tension marquée par la minéralité et la salinité

Accords : ceviche de daurade, fromage de chèvre frais, fruit de mer

Garde : 3 à 4 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)