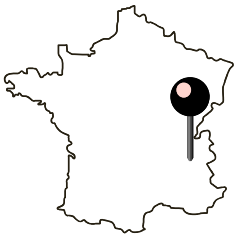
LES LONGS

Grenache

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% grenache
100% égrappé
Levures indigènes
Élevage : 12 mois (80% en cuve inox et 20 % en vieux fût de chêne)
So2 : environ 20 mg/l

Parcellaire

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

Ancienne terrasse (sol sablo-argileux couvert de galets roulés)
Vieilles vignes en gobelet de plus de 60 ans

Vin

Couleur : rubis aux reflets framboises

Dégustation : mûre sauvage et cerise burlat traduisent une gourmandise solaire. Tandis que de fines notes de garrigue et de réglisse structurent les arômes

La bouche : ample et gourmande

Accords : barbecue, lasagne, cuisine Méditerrannée

Garde : 2 à 3 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)