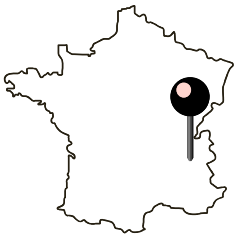
DOMAINE LES LONGS

Bourgeon

IGP Isère



Domaine

Ces parcelles alpines ont été complètement repensées pour prendre en compte la topographie et les évolutions climatiques
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

70% Jacquère / 30% altesse
Pressurage long et doux
Levures indigènes
Élevage : 6 mois en fût
So2 : environ 23 mg/l

Alpes

Issues des premiers bourgeons de ce terroir alpin, l'altesse et la jacquere sont unies pour révéler leur équilibre dès l'origine
Jacquère : sol de moraine glaciaire
Altesse : terroir de schiste
En coteaux, altitude : 350m



Vin

Couleur : jaune pâle aux reflets argentés

Dégustation : les notes citronnées et de fleurs blanches se mêlent à de fines touches d'amande et de miel de fleur
La bouche présente un équilibre subtil entre finesse, aromatique et fraîcheur

Accords : omble chevallier à la crème d'ail des ours. Raviole de langoustine et écume safrannée

Garde : 3 à 6 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)