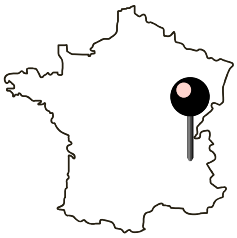
LES LONGS
Clairette

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% clairette
Pressurage long et doux
Levures indigènes
Élevage : 6 mois en cuve inox
So2 : environ 30 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)



Vin

Couleur : jaune pâle aux reflets or clair

Dégustation : la pêche de vigne et les fruits à noyaux sont agrémentés de zeste de citron vert
De fines notes de curcuma apparaissant en finale
La bouche : fraîcheur et tendresse composent le profil de cette cuvée délicate

Accords : tian de légume, carpaccio de fenouil aux agrumes

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)