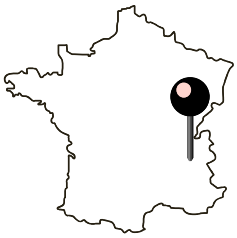
LES LONGS

Viognier

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% viognier
Pressurage long et doux
Levures indigènes
Élevage : 12 mois en vieux fût
So2 : environ 30 mg/l

Parcellaire

Travail parcellaire exclusif
L'objectif est la recherche d'expression pure du terroir
Parcelle en coteaux
Sol argilo-calcaire
Exposition est
Altitude 350m



Vin

Couleur : jaune pâle aux reflés dorés

Dégustation : pêche blanche avec de fines notes abricotées agrémentées de verveine citronnée et de notes balsamiques
La bouche : gourmandise et tonicité façonnent l'équilibre de cette cuvée

Accords : lotte crémée au safran, homard, panna cotta à la rigotte

Garde : 7 à 10 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)