LES LONGS

Persan

IGP Isère



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 SO_2

Vinification

100% Persan
100% égrappé
Levures indigènes
Élevage: 12 mois en vieux fûts
SO_2: environ 20 mg/l

Parcellaire

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

Climat: continental montagnard
Altitude: 300m

Vin

Couleur : couleur soutenue, robe burlat sombre, reflets mauves

Dégustation : fruit kirsché se mêle aux notes épicées et fumées, cuir, rose ancienne, griotte et pruneau

La bouche : générosité et vitalité

Accords : Pigeon rôti, jus au cacao et griotte OU Selle d'agneau, jus au romarin et prune noire

Garde : 8 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)