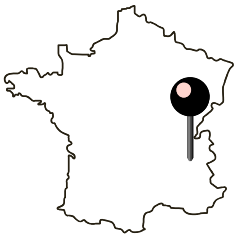
LES LONGS

Syrah

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% syrah
100% egrappé
Levures indigènes
Élevage : 1 an 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)



Vin

Couleur : grenat aux reflets violine

Dégustation : les notes de cassis intenses sont complétées par les épices douces et de fines notes poivrées et chocolatées
La bouche charnue et juteuse est portée par des tanins enrobés et soyeux avec une belle longueur en bouche

Accords : côte de boeuf, agneaux de 7h, daubes provençales.
Desserts chocolatés

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)