LES LONGS

Etraire

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% Etraire de la Dhuy (cépage originaire du Grésivaudan)
100% égrappé
Levures indigènes
Élevage: 12 mois en cuve inox
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 : robe burlat, reflets mauves

Dégustation : caractère fumé / toasté, fruit travaillé se mêle aux notes épicées et champêtres: cerise au jus, cumin et vanille, chicorée et tabac

La bouche : ronde, juteuse, croquante

Accords : Canard rôti, jus au poivre de Timut, cerises ou Œuf parfait, crème de champignons, café torréfié

Garde : 4 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)