

DOMAINE  
**47°N3°E**  
Guillaume Michaut

**TARIF PROFESSIONNEL HT – 2023 - Hors transport**

<b>Les vins</b>	<b>Petit Chablis 2022</b> Appellation D'Origine Protégée	<b>Chablis 2021</b> Appellation D'Origine Protégée	<b>Chablis 2022</b> Appellation D'Origine Protégée	<b>Chablis Premier Cru</b> Appellation D'Origine Protégée <b>Beuroy 2021</b>	<b>Chablis Premier Cru</b> Appellation D'Origine Protégée <b>Côte de Savant 2021</b>
<b>Prix HT à l'unité/75cl</b>	14.15€	15.40€	16.50€	21.45€	24.95€
<b>Informations</b>	Disponible fin mai 2023	-	Disponible Automne 2023	Sur Allocation	Sur Allocation

Conditions Générales de Vente :

- Règlement à la commande, pour la première commande puis règlement à 30 jours
- Cartons de 6 bouteilles.
- Millésime et quantités très limités / Disponibilité sur réservation
- Frais de port en sus

**Guillaume Michaut**

Vigneron à Beines F89800 Chablis – Bourgogne  
contact@47n3e.fr  
Grands Vins de Bourgogne  
**www.47n3e.fr**



GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU  
L'INSOUMISE



CÉCILE & THIERRY de TAFFIN  
VITICULTEURS - OENOLOGUES  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE



. ACCÉDER AU PANIER

SUIVEZ NOUS SUR



## LE VIGNOBLE EN CHIFFRES

### 100% AB

Supérficie : 25 ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Densité de plantation : 4800 pieds/ha

Encépagement: 72% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc, 3% Malbec, 4% Sauvignon

## PHILOSOPHIE DE CULTURE : L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

### Vignoble certifié en Agriculture Biologique

Depuis 2019 , le vignoble est en conversion vers l'Agriculture Biologique.

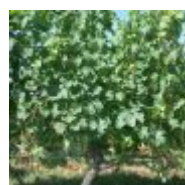
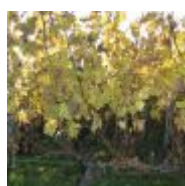
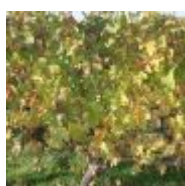
Il est certifié depuis 2022

Voici quelques exemples des pratiques utilisées :

- nous utilisons une station météo personnalisée afin d'optimiser et d'ajuster au plus près les traitements et de les réduire.
- nous travaillons tous nos sols en nous équipant des matériaux divers afin de désherber mécaniquement ( pas de désherbage chimique)
- nous semons des céréales et des légumineuses dans les vignes pour aérer et fertiliser le sol et augmenter la biodiversité.

Le respect du terroir reste notre objectif permanent!

## 1 AN DANS LA VIE D'UN PIED DE VIGNE



## TERROIR

Nos terres sont parfaitement adaptées à la culture de la vigne : elles descendent en pied de côte vers la Dordogne. Ce coteau argilo calcaire est typique du nord de la Gironde. Néanmoins on constate une diversité de sols sur certaines parcelles : présence plus ou moins prononcée d'argile. Cette diversité transmet à nos vins tous leurs caractères : élégance, structure et finesse.

## PLANTATIONS

Depuis 2009, nous avons replanté 4ha ( dont 1ha en blanc) afin de pérenniser le vignoble. Nous augmentons le nombre de pieds de vigne par hectare afin d'augmenter la qualité. Le palissage est plus haut que sur les anciennes vignes et les portes greffes sont choisis après réflexion en fonction du terroir.





Nous utilisons des cookies sur notre site Web pour vous offrir l'expérience la plus pertinente en mémorisant vos préférences et en répétant vos visites. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à l'utilisation de tous les cookies. Cependant, vous pouvez visiter « Paramètres des cookies » pour fournir un consentement contrôlé.

[Paramètres des cookies](#)[Accepter tout](#)



Nous utilisons des cookies sur notre site Web pour vous offrir l'expérience la plus pertinente en mémorisant vos préférences et en répétant vos visites. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à l'utilisation de tous les cookies. Cependant, vous pouvez visiter « Paramètres des cookies » pour fournir un consentement contrôlé.

[Paramètres des cookies](#)[Accepter tout](#)



Nous utilisons des cookies sur notre site Web pour vous offrir l'expérience la plus pertinente en mémorisant vos préférences et en répétant vos visites. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à l'utilisation de tous les cookies. Cependant, vous pouvez visiter « Paramètres des cookies » pour fournir un consentement contrôlé.

[Paramètres des cookies](#)[Accepter tout](#)

# Famille LONG



Charles Long



Marie Epouse



Raymond Long



Jeanine Long



Daniel Long



Bruno Long



Nous utilisons des cookies sur notre site Web pour vous offrir l'expérience la plus pertinente en mémorisant vos préférences et en répétant vos visites. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à l'utilisation de tous les cookies. Cependant, vous pouvez visiter « Paramètres des cookies » pour fournir un consentement contrôlé.

[Paramètres des cookies](#)

[Accepter tout](#)



## « Une histoire de famille, entre passion et excellence... »

De la création de notre vignoble à notre reconversion en agriculture biologique, plongez dans notre univers viticole. Si nos premiers vins remontent à 1997, notre histoire de vignerons date de plus de 100 ans. Aujourd'hui la quatrième génération de vignerons travaille dans le Domaine Fond Croze pour aider à l'élaboration de vin BIO rouge, blanc et rosé.

Tout commença au lendemain de la première guerre mondiale, en 1918... En revenant de la grande bataille, Charles LONG décida de s'installer avec sa famille à Saint Roman de Malegarde, tout proche de Vaison la Romaine. Un petit village de 300 habitants dans le Nord du Vaucluse, situé au Nord de la colline du Ventabren, derrière les villages plus connus de Cairanne et Rasteau, Il acquit ses premières terres, et pour subvenir au besoin de sa famille, il décida de cultiver de la vigne, des melons, des pêchers et des abricotiers. Quelques années plus tard, son fils Raymond LONG, le suivit dans son rêve et l'aida à la ferme.



Petit à petit, tout les deux développèrent l'exploitation pour obtenir près de 25 ha de terres, avec une majorité de Vignes et d'Oliviers. Pour remercier ce petit village du Sud de la France d'avoir accueilli sa famille, Raymond s'impliqua dans la vie active du village. Il créa le Syndicat des Vignerons de Saint Roman de Malegarde, il participera à la vie active de ce village provençal, ce qui l'amena à devenir Maire de 1983 à 2010.

Dans le respect des traditions, **Daniel et Bruno LONG**, les fils de Raymond, suivirent les traces de leur père, et rejoignirent l'entreprise familiale dès leur plus jeune âge.

C'est en 1997 que le Domaine FOND CROZE vit le jour... Si Daniel prend en charge la direction du vignoble et perpétue les techniques traditionnelles de viticulture, son frère, Bruno, se perfectionne dans le domaine de l'œnologie et élabore aujourd'hui des cuvées d'excellence et de caractère. Animée par ces 3 acteurs en parfaite coopération, l'exploitation bénéficie de cépages soigneusement entretenus et préservés qui s'étendent aujourd'hui sur plus de 80 Ha. En 2009, le Domaine entame sa reconversion dans la culture Biologique, avec l'aide étroite de M. Philippe CAMBIE, œnologue et conseiller. Depuis 2017, **Guillaume LONG**, le fils de Daniel, après une formation en

Nous utilisons des cookies sur notre site Web pour vous offrir l'expérience la plus pertinente en mémorisant vos préférences et en répétant vos visites. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à l'utilisation de tous les cookies. Cependant, vous pouvez visiter « Paramètres des cookies » pour fournir un consentement contrôlé.

[Paramètres des cookies](#)

[Accepter tout](#)



EARL Domaine Fond Croze – 155 route de Cairanne le village 84 290 Saint Roman de  
Malegarde

**Tel. 04 90 28 97 07 / Mob.06 31 63 01 75**

**Mail : [fondcroze@hotmail.com](mailto:fondcroze@hotmail.com)**



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Mentions légales – Webmaster



Nous utilisons des cookies sur notre site Web pour vous offrir l'expérience la plus pertinente en mémorisant vos préférences et en répétant vos visites. En cliquant sur « Tout accepter », vous consentez à l'utilisation de tous les cookies. Cependant, vous pouvez visiter « Paramètres des cookies » pour fournir un consentement contrôlé.

[Paramètres des cookies](#)

[Accepter tout](#)