

CHÂTEAU GLÉON



LA CLEF 2018

AOP CORBIÈRES ROUGE

Terroir de Durban

Grands Vins du Languedoc

Vin en conversion vers l'Agriculture Biologique
Certifié FR-BIO-10

Chef d'oeuvre de finesse, «la Clef de Gléon» est l'image de la précision de l'association des 5 cépages typiques des Corbières. Une cuvée qui vous initie au terroir.

Cépages & Terroir

Carignan, Syrah, Cinsault, Grenache et Mourvèdre
Terrasse argilo-calcaire et schiste

Viticulture

20 ha de coteaux exposés sud plantés à 5 000 pieds/ha. Rendement : 30 à 35 hl/ha. Les vignes, âgées de 20 à 50 ans, sont cultivées en Agriculture Biologique. Les traitements sont limités au maximum et les engrais sont uniquement organiques.

Vinification et élevage

Vendanges manuelles, sélection aux Terroirs : Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault. Egrappage sans foulage, macération pré-fermentaire à froid, pigeage, délestage. Utilisation très limitée de produits oenologiques. Macération de 15 à 20 j. Elevage en cuve et bouteilles.

Dégustation

Robe d'un beau rouge pourpre et lumineux. Nez charmeur par ses senteurs de fruits confits (cerise, cassis, mûre) et de pruneaux macérés dans l'eau-de-vie. Notes de garrigue (thym, romarin). En bouche, c'est un beau vin qui s'ouvre sur l'expression de la garrigue et qui, à maturité et aéré, joue sur des registres de violette, de vieux cuirs, de café, de cacao et de gibier. A déguster avec des viandes grillées, des salades composées et des fromages de caractère. Servir à 16/18°C. Garde : 5 à 7 ans.



Château Gléon

F 11360 Durban-Corbières - FRANCE

Phone : +33 (0)4.68.48.28.25

Email : info@gleon-montanie.com

www.gleon-montanie.com

