

CHÂTEAU GLÉON



LA CLEF DES CHANTS 2020

AOP CORBIÈRES
Terroir de Durban
Grands Vins du Languedoc



Vin Biologique
Certifié FR-BIO-10



Issue de 4 cépages typiques des Corbières, «la Clef des Chants» vous offre le visage jeune et authentique de notre terroir. Pour sa 1ère cuvée bio en appellation, Philippe Montanié vous propose un vin sur le fruit à consommer dès à présent.

Cépages & Terroir

Carignan, Syrah, Grenache et Mourvèdre
Terrasse argilo-calcaire

Viticulture

20 ha de coteaux exposés sud plantés à 5 000 pieds/ha. Rendement : 30 à 45 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. Egrappage sans foulage, macération pré-fermentaire à froid, pigeage, délestage. Utilisation très limitée de produits oenologiques. Macération de 20 jours. Elevage en cuve et bouteilles.

Dégustation

Robe d'un beau rouge grenat vif et lumineux, aux reflets framboise. Nez très expressif et charmeur par ses senteurs épicées de cyprès et de cade qui s'ouvrent sur des fruits noirs macérés dans l'eau de vie. En bouche, ce vin aux accents épicés de garrigue (poivre, romarin, réglisse) offre un méli-mélo de fruits noirs frais (cassis, mûre) et de fruits confits. Très bel équilibre : beaucoup de fraîcheur, rond et gras, bonne structure avec des tanins veloutés. Idéal avec des viandes grillées, des salades composées et des fromages de caractère. Un vin à déguster dès à présent sur le fruit ou à garder quelques années. 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

