

CHÂTEAU GLÉON



2017 LES HAUTS DE SERRES

AOP CORBIÈRES ROUGE

Terroir de Durban
Grands Vins du Languedoc



Issu de hauts coteaux ensoleillés, ce vin d'assemblage a été élevé sous bois. Un rouge charnu et séveux aux accents de garrigue : le caractère des Corbières dans un écrin d'élégance.

Cépages & Terroir

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

Viticulture

5 ha de coteaux exposés sud plantés à 5 000 pieds/ha. Rendement : 20 à 30 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 : Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre. Egrappage sans foulage, pigeage, délestage. Utilisation très limitée de produits oenologiques. Macération de 20 jours minimum. Elevage 18 mois en fûts de chêne français (1/3 un vin, 1/3 deux vins, 1/3 trois vins).

Dégustation

La robe rouge pourpre très profonde promet des sensations rares. Au nez, le boisé se fait discret et laisse les fragrances de thym et de romarin s'exprimer. Le Mourvèdre offre quelques arômes d'épices. La bouche, d'une chaleur câline, est veloutée et fruitée, à peine relevée d'une touche tannique. Un très joli vin que l'on peut savourer dès à présent ou laisser vieillir en cave. A déguster avec des grillades, gibiers, pintade aux morilles et tous les plats traditionnels tel que le cassoulet par exemple. Servir à 16/18°C. Garde : 12 à 15 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

