

CHÂTEAU GLÉON



2021 LILA & LILO

AOP CORBIÈRES
Terroir de Durban
Grands Vins du Languedoc



Vin Biologique
Certifié FR-BIO-10

Eux, ce sont Lila et Lilo, les 2 petits ânes du Château Gléon. Elle, vive et lui, très doux : ils forment un super duo. Un équilibre à l'image de ce vin : la délicatesse des fruits frais se mêle aux accents de garrigue ensoleillée. Un rosé subtil, charnu et tout en fraîcheur.

Cépages & Terroir

Cinsault et Syrah
Terrasse argilo-calcaire

Viticulture

4 ha de coteaux exposés sud plantés à 5 000 pieds/ha. Rendement : 30 à 50 hl/ha. Les vignes, âgées de 15 à 40 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 : Cinsault, Syrah. Egrappage sans foulage, saignée (macération de quelques heures). Utilisation très limitée de produits œnologiques. Élevage en cuve et bouteilles.

Dégustation

Issu de coteaux exposés plein sud, ce rosé se dévoile dans une robe brillante aux délicates teintes saumonées. Au nez, il révèle des arômes subtils de pêche blanche, pamplemousse et fraise des bois fraîche ainsi que des senteurs d'anis et d'amandes grillées. En bouche, une grande fraîcheur sublime les notes fruitées (pamplemousse rose, fraise des bois et amandes grillées) et légèrement épicées. C'est vif, charnu et parfaitement équilibré. Un rosé estival que vous pourrez savourer toute l'année. Servi à 8/10 degrés, ce vin s'accordera à merveille avec vos apéritifs, des tapas, du melon & jambon de pays, des salades composées d'été, des champignons grillés, des gambas flambées au pastis. Garde : 1 à 2 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

