

CHÂTEAU GLÉON



ROSÉ GLÉON 2020

AOP CORBIÈRES
Terroir de Durban
Grands Vins du Languedoc



Vin Biologique
Certifié FR-BIO-10



Une dominante de Cinsault associée à une pointe de syrah pour ce rosé de saignée, subtil et tout en fraîcheur. L'image de la délicatesse de nos Corbières ensoleillées.

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 oenologiques. Elevage en cuve et bouteilles.

Dégustation

Issu de coteaux exposés plein sud, «Rosé Gléon» se dévoile dans une robe brillante aux délicates teintes saumonées. Au nez, il révèle des arômes subtils de pêches blanches et de pamplemousse ainsi que des senteurs d'anis et d'amandes grillées. En bouche, une grande fraîcheur sublime les notes fruitées (pamplemousse rose 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 10/12 degrés, ce vin s'accordera à merveille avec vos apéritifs, salades composées, poulet et côtes d'agneau grillés, 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

