

CHÂTEAU GLÉON



2018

VILLA AD CLIVUM

AOP CORBIÈRES ROUGE

Terroir de Durban

Grands Vins du Languedoc

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

La syrah garant d'une bonne garde, le Grenache pour un vin chaleureux et fin, le Carignan synonyme de vigueur et le Mourvèdre fixateur d'élégance expriment en ce vin le meilleur de Gléon.

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 : 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. Egrappage sans foulage, pigeage, délestage. Utilisation très limitée de produits oenologiques. Macération de 20 à 30 j. Elevage en cuve et bouteilles.

Dégustation

Robe rouge pourpre très profonde aux reflets bleutés. Nez puissant de fruits noirs compotés et macérés (mûre et cassis). Belles senteurs de sous-bois. Superbe complexité. La bouche croquante et gourmande est parfaitement équilibrée par une grande fraîcheur. D'exquises saveurs de garrigue réhaussent la présence de la mûre et du cassis, l'ensemble joliment enrobé dans des tannins délicats. Sur la finale, le terroir affirme sa typicité par de fines notes minérales. A déguster avec des rougets grillés, pintade aux morilles, gibier, magrets de canard, côtes d'agneau grillées. Servir à 16/18°C. Garde : 8 à 10 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

