

# DOMAINE DE GLÉON



## LES CLEFS DU PARADIS IGP VALLÉE DU PARADIS



Vin Biologique  
Certifié FR-BIO-10



*Ce vin gorgé de soleil allie la splendeur de nos paysages au caractère sauvage de nos garrigues. Légèrement rafraîchi, il accompagne agréablement des repas légers et décontractés. Un coin de paradis en bouteille...*

### Cépages & Terroir

100 % Cot  
Terrasse argilo-calcaire

### Viticulture

1 ha de coteaux exposés sud plantés à 5 000 pieds/ha. Rendement : 50 à 60 hl/ha. Les vignes, âgées de 30 ans, sont cultivées en Agriculture Biologique. Les traitements sont limités au maximum et les engrais sont uniquement organiques.

### Vinification et élevage

Vendanges manuelles. Egrappage sans foulage, macération pré-fermentaire à froid, pigeage, délestage. Utilisation très limitée de produits œnologiques. Macération de 10 jours. Élevage en cuve et bouteilles.

### Dégustation

Robe violine brillante et lumineuse. Nez très expressif sur la mûre. Il s'ouvre ensuite sur des fruits rouges et des notes épicées aux accents de nature sauvage de la « Vallée du Paradis ». En bouche, c'est un vin souple gorgé de fruits tels que la myrtille, la mûre et le cassis, relevé par des notes de poivre. C'est croquant et gouleyant, très frais, et légèrement structuré par des tanins fins. Arômes de cacao en fin de bouche. À déguster avec des salades composées d'été, des aubergines grillées, des rillettes, des brochettes de poulet au thym, des coustellous (fines côtes de porc grillées), un camembert au four. Servir à 16/18°C. Garde : 3 à 5 ans.

Château Gléon - F 11360 Durban-Corbières - FRANCE

Phone : +33 (0)4.68.48.28.25

Email : [info@gleon-montanie.com](mailto:info@gleon-montanie.com)

[www.gleon-montanie.com](http://www.gleon-montanie.com)

