

# CUVEE NOTRE DAME

## ROUGE – MILLESIME 2012

CHATEAU  
*Haut Gléon*

*Corbières – Appellation d'Origine Contrôlée*

**Ce vin raconte l'histoire d'un couple de Wisigoth. Ils bâtirent une chapelle en signe de leur amour réciproque. Ils vivaient à Gléon au VI<sup>e</sup> siècle et ils s'aimaient.**

**C'est en hommage à « Diusvirus et Wilzende » que nous avons voulu créer cette cuvée spéciale.**

**TERROIR :** la Syrah est située sur les marnes calcaires du Trias à proximité du Château. Le Grenache provient des marnes calcaires de l'oligocène de l'îlot de Portel. Le Carignan est placé sur des colluvions de graves.

**CEPAGES :** 50% Syrah, 40% Grenache Noir, 10% vieilles vignes de Carignan.

**CULTURE :** densité moyenne de 4000 pieds/hectare. Palissage et taille en cordon de royat pour la Syrah. Conduite en gobelet pour le Grenache et le Carignan. Ebourgeonnage et éclaircissage des grappes. Faible rendement. Vendanges manuelles en cagettes de 10kg avec tri manuel.

**VINIFICATION :** traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. Macération longue (4 semaines) avec des remontages quotidiens de faible durée pour une extraction en douceur.

**ELEVAGE :** 12 mois en fûts de chêne français de 228 et 300 L. Sélection des barriques les plus concentrées.

**NOTES DE DEGUSTATION :** robe intense rouge carmin. Nez puissant et complexe où se mêlent fruits noirs, notes camphrées et notes de torréfaction. Bouche caractérisée par sa concentration et sa longue finale sur la fraîcheur.

**ACCORDS METS ET VINS :** à déguster avec des gibiers rôtis ou en sauce, des viandes rouges, des fromages affinés.

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 18°C.

**TEMPS DE GARDE :** 15 ans.



Château Haut - Gléon - 11360 Villesèque des Corbières  
Tel : 04 68 48 85 95 - Fax : 04 68 48 46 20 - [www.hautgleon.com](http://www.hautgleon.com)