

CHÂTEAU HAUT GLEON

ROSE – MILLESIME 2014

CHATEAU
Haut Gléon

Corbières – Appellation d'Origine Contrôlée

TERROIR : parcelles de marnes du Trias à proximité du domaine. Pour les rosés, les parcelles à bonne réserve hydrique sont privilégiées.

CEPAGE : 70% Syrah, 30% Grenache Noir.

CULTURE : densité moyenne de 4000 pieds/hectare. Conduite en palissage et taille en cordon de royat. Faible rendement. Maturité spécifique veillant à conserver la fraîcheur. Vendanges mécaniques bénéficiant des températures fraîches du matin.



VINIFICATION : pressurage pneumatique en pressoir à cage ouverte. Débourage à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

ELEVAGE : 4 mois en cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION : belle robe brillante aux reflets rose framboise. Bouquet intense, dominé par les fruits rouges et noirs (framboise, cassis, mûre). Bouche puissante et parfumée (fraises des bois, épices douces) avec une longue finale tout en fraîcheur.

ACCORDS METS ET VIN : à déguster avec des mets épicés, des tapas, des grillades, ou un dessert à base de fraises.

TEMPERATURE DE SERVICE : 12°C.

TEMPS DE GARDE : 2 ans.



Château Haut - Gléon - 11360 Villesèque des Corbières
Tel : 04 68 48 85 95 - Fax : 04 68 48 46 20 - www.hautgleon.com