

DOMAINE HAUT GLEON

ROUGE – MILLESIME 2014

CHATEAU
Haut Gleon

Vallée du Paradis – Indication Géographique Protégée

TERROIR : bas de pentes sur marnes calcaires de l'oligocène pour le Grenache. Colluvions de bas de pentes et éboulis calcaires du Trias pour la Syrah.

CEPAGE : 70% Grenache Noir, 30% Syrah.

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 : traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. Macération courte (2 semaines) avec des remontages quotidiens de faible durée pour une extraction en douceur.

ELEVAGE : 6 mois en foudre de 45 hl pour 20% de la cuvée, en cuve inox pour le reste.

NOTES DE DEGUSTATION : nez expressif aux arômes de framboises et de mûres. Joli fruit croquant en bouche avec une structure souple et une finale délicatement épicée.

ACCORDS METS ET VINS : à apprécier tout au long d'un repas avec de la charcuterie, des grillades, des fromages frais ou affinés.

TEMPERATURE DE SERVICE : 16°C.

TEMPS DE GARDE : 3 à 4 ans.



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