



CHATEAU
Haut Gléon

CHÂTEAU HAUT GLÉON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CORBIÈRES

ROUGE - 2015



TERROIR / SOIL : 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 grave / the Syrah is planted on Trias limestone marl near the estate buildings. The Grenache comes from the Portel plot. Oligocene limestone marl soils. The Carignan is on gravel with colluvium.

CÉPAGES / VARIETITES : Syrah , Grenache.

CULTURE/ VINE-GROWING TECHNIQUES : 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 caquettes de 10kg avec tri manuel. / the average density is 4,000 vines/hectare. Trains on wires with cordon de royat pruning for the Syrah. Gobelet pruning for the Grenache and Carignan. De-budding. Green harvesting. Low yields. Harvesting by hand in 10kg trays – sorted by hand.

VINIFICATION / WINEMAKING : traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. Macération longue (4 semaines) avec des remontages quotidiens de faible durée pour une extraction en douceur. /traditional vinification in temperature-controlled stainless steel vats. Long maceration (four weeks) with short daily pumpings-over for gentle extraction.

ÉLEVAGE / MATURING: 12 mois en fûts de chêne français de 228 et 300 L. /12 months in french oak barrels of 228 and 300L.

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES: belle robe rubis profond. Grande complexité au nez. Arômes de fruits noirs, d'épices, arômes au poivre et de cacao. Bouche généreuse, intense et structurée. / deep garnet red. An intense, complex bouquet with black fruit, mild spices and roasted coffee bean hints. Full and rounded on the palate with mellow tannins. A long, fresh finish.

ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS: à déguster avec un risotto aux champignons, un magret de canard, une moussaka, une viande en sauce ou un plateau de fromages affinés. Température de service: 16° C / 18° C. Temps de garde: 10/12 ans./ ideal with a risotto, fillet of duck breast, a moussaka, meat served in sauce or mature cheeses. Serve 16° C / 18° C. Cellaring potential : 10/12 years.

>75 cl - contient des sulfites - contains sulphites

Château Haut Gléon > 11360 Villesèques des Corbières
Téléphone : +33 (0) 4 68 48 85 95 - Fax : +33 (0) 4 68 48 46 20

www.hautgleon.com