



CHATEAU
Haut Gléon

LES SOURCES DE GLÉON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CORBIÈRES

ROUGE - 2014

TERROIR / SOIL : le Carignan est placé sur des gravettes colluvionées. La Syrah est située sur les marnes calcaires du Trias à proximité des bâtiments du Domaine. Le Grenache provient de l'îlot de Portel. Les sols sont des marnes calcaires de l'oligocène. / *the Carignan vines are planted on colluvial gravel. The Syrah are on the Triassic limestone marl close to the estate buildings. The Grenache comes from the Portel plot. The soil is Oligocene limestone marl.*

CÉPAGES / VARIÉTÉS : 55% Carignan, 30% Grenache noir, 15% Syrah.

VINIFICATION / WINEMAKING : traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. Macération de 3 semaines avec des remontages quotidiens de faible durée pour une extraction en douceur. / *traditional, in temperature-controlled stainless steel vats. Maceration for 3 weeks with short daily pumping for a gentle extraction.*

ÉLEVAGE / MATURING: 40% de la cuvée élevés en foudre, 20% en fûts de chêne français de 300L (un vin). / *40% of the cuvée aged in casks, 20% in 300-litre French oak barrels (one wine).*

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES: robe brillante grenat. Nez de garrigue et de fruits rouges confiturés. Bouche ample et complexe à la finale épicée et empreinte de souplesse. / *bright garnet colour. Bouquet of garrigue scrubland and preserved red fruits. Full-bodied and complex on the palate with a spicy and supple finish.*

ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS: à déguster avec une pièce de boeuf, un tagine de veau aux pruneaux, un gigot d'agneau au romarin ou un plateau de fromages affinés. Température de service: 16° C. Temps de garde: 3 à 4 ans./ *perfect with a joint of beef, veal and prune tagine, leg of lamb with rosemary or a selection of mature cheeses. Serve 16° C. Cellaring potential : 3 to 4 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