



CHATEAU  
*Haut Gléon*

---

## CARTHAGÈNE

VIN DE LIQUEUR

---

ROUGE - 2015

---

**TERROIR / SOIL** : marnes-calcaires. / marl-limestone.

**CÉPAGES / VARIETITES** : 70% Grenache, 30% Syrah.

**CULTURE / VINE-GROWING TECHNIQUES** : taille en gobelets pour le Grenache. Taille en cordon de royat pour la Syrah. Faible rendement, vendange en vert. / gobelet for the Grenache. Cordon de Royat pruning for the Syrah vines. Low yields, green harvesting.

**VINIFICATION / WINEMAKING** : au jus de raisin frais, on ajoute un litre d'eau de vie de raisin à 96° pour bloquer la fermentation. / we take fresh grape juice and add one liter of 96° grape eau de vie to stop the fermentation.

**ÉLEVAGE / MATURING**: passe l'hiver sur lies en fûts de chêne, où la clarification s'opère d'elle-même. On décante ensuite et on laisse vieillir en bouteilles. / we leave it on the lees over the winter in oak barrels to allow natural clarification. It is then decanted and left to age.

**NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES**: robe rouge rubis. Nez expressif où dominant la griotte et les fruits confits macérés dans l'eau de vie. Bouche onctueuse avec une dominante de cerise à l'eau de vie et fruits confits. / a ruby-red colour. Expressive with dominant scents of Morello cherry and crystallised fruit macerated in eau de vie. Smooth on the palate with dominant flavours of cherry in eau de vie and crystallised fruit.

**ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS**: parfait sur les plats aigres-doux, le melon, le foie gras et confiture d'oignon, le magret de canard aux cerises, les fromages à pâte persillée et les desserts au chocolat. Température de service: 10° C / 12° C. Temps de garde: 10/15 ans./ ideal with sweet and sour dishes, melon, foie gras with onion preserve, duck magret with cherries, blue cheeses and chocolate desserts.. Serve 10° C / 12° C. Cellaring potential : 10/15 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](http://www.hautgleon.com)