



CHATEAU
Haut Gléon

CUVÉE NOTRE DAME

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CORBIÈRES

ROUGE - 2013

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 grève / 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 / VARIÉTÉS : 50% Syrah, 40% Grenache, 10% Carignan.

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. Trained 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. Sélection des barriques les plus concentrées. /12 months in french oak barrels of 228 and 300L. Selection of the most concentrated barrels.

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES: une robe d'un grenat profond. Le nez est intense et complexe où se mêlent fruits noirs, notes camphrées et notes de torréfaction. La bouche est ample et ronde avec une longue finale sur la fraîcheur. / deep carmine red appearance. Powerful and complex bouquet combining black fruit, camphor notes and roasted aromas. Characterised by concentration on the palate with a long, fresh finish.

ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS: à déguster avec des gibiers rôtis ou en sauce, des viandes rouges, des fromages affinés. . Température de service: 18° C. Temps de garde: 15 ans. / perfect with game, either roasted or served in a sauce, with red meat or mature cheeses. Serve 18 ° C. Cellaring potential : 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