



CHATEAU  
*Haut Gléon*

---

## DOMAINE HAUT GLÉON

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE VALLÉE DU PARADIS

---

ROUGE - 2016

---

**TERROIR / SOIL** : 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. / lower-slope Oligocene marl-limestone plots for the grenache. Lower slope colluvial deposits and trais limestone scree for the Syrah vines.

**CÉPAGES / VARIÉTÉS** : 50% Grenache Noir, 30% Carignan, 20% Cabernet Franc

**CULTURE/ VINE-GROWING TECHNIQUES** : 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 /the average density is 4,000 vines/hectare. Trains on wires with cordon de royat pruning. Low yields. Slow, regular ripening thanks to the microclimate. Harvested when the grapes reach just the right ripeness level to keep their fresher qualities.

**VINIFICATION / WINEMAKING** : traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. Macération courte (2 semaines) avec des remontages quotidiens de faible durée pour une extraction en douceur. /traditional methods in stainless-steel vats with temperature control. Short maceration (two weeks) with short daily pumpings-over for gentle extraction.

**ÉLEVAGE / MATURING**: 6 mois en cuve inox. /6 months in stainless-steel vats.

**NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES**: robe grenat aux reflets violette. Nez expressif aux arômes de mûres et d'épices douces. Joli fruit croquant en bouche avec une belle rondeur et une finale délicatement épicée. / garnet color with purple tints. Expressive bouquet of blackberry and sweet spices aromas. Wonderfully crisp fruit on the palate with a supple structure and a delicately spicy finish.

**ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS**: : à apprécier seul ou tout au long d'un repas avec de la charcuterie, des grillades, des fromages frais ou affinés. Température de service: 16° C. Temps de garde: 3 à 4 ans./ perfect throughout the meal, with cold meats, grilled dishes and fresh or more 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](http://www.hautgleon.com)