

Château Haut-Gléon ROUGE – Millésime 2007

Appellation : AOC Corbières (depuis 1985)

Terroir de Durban (Argilo-calcaire)

Vinification et élevage :

Vinification traditionnelle.

Vendange manuelle en cagette de 10 Kg – tris manuel.

Egrappé, foulé. Maîtrise des températures.

Elevage des 3 cépages séparément, en fûts de chêne de 228 litres durant 12 mois.

Assemblage final réalisé 1 mois avant la mise en bouteille.

Rendement moyen : 30 hl / hectare

Densité : 3500 à 4000 pieds/ hectare

Cépages : Syrah 45% - Grenache 30% - Carignan vieilles vignes 25%

Analyse :

- Teneur en alcool : 14% vol
- Acidité totale : 3.28gr/l
- Sucres réducteurs : 2.30gr/l

Dégustation :

Aspect : Robe rubis profond.

Nez : d'une belle complexité, notes de fruits rouges et d'épices douces.

Bouche : équilibrée dans la fraîcheur, des tanins veloutés, du fruit et une finale persistante et aromatique. Puissant dans l'élégance et la finesse.

Harmonie mets & vins : carré d'agneau au thym, côte de bœuf à la braise, canard, gibier à plumes, fromages (livarot, maroilles).

Présentation :

- Bouteille : Gléon l'ancien
- Capsule : 100% étain
- Bouchon : liège naturel 49mm x 24mm
- Etiquette : adhésive
- Caisse : 6 bouteilles couchées (2x3) avec séparateur horizontal

