

DOMAINE HAUT GLEON

BLANC – MILLESIME 2014

CHATEAU
Haut Gleon

Vallée du Paradis - Indication Géographique Protégée

TERROIR : cailloutis calcaires pour le Vermentino, éboulis fersialitiques pour la Roussanne. Le Chardonnay s'étend sur un glacis de graviers du quaternaire. Nos parcelles de cépages blancs en IGP Vallée du Paradis sont plantées avec une orientation nord à proximité de la rivière La Berre, bénéficiant ainsi d'un microclimat permettant l'élaboration de vins blancs frais et vifs.

CEPAGES : 65% Vermentino, 30% Chardonnay, 5% Roussanne.

CULTURE : densité moyenne de 4000 pieds/hectare. Conduite en palissage et taille en guyot. Faible rendement. Maturation lente et régulière. Vendanges mécaniques bénéficiant des températures fraîches du matin.

VINIFICATION : pressurage pneumatique en pressoir à cage ouverte. Débourage à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

ELEVAGE : 6 mois en cuve inox.

NOTES DE DEGUSTATION : nez frais et expressif aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Bouche charnue à la fois fruitée (pêche) et florale.

ACCORDS METS ET VINS : à déguster à l'apéritif ou avec une salade d'été, des tapas, une soupe froide, un fromage frais ou une salade de fruits.

TEMPERATURE DE SERVICE : 10°C.

TEMPS DE GARDE : 2 ans.



Château Haut - Gléon - 11360 Villesèque des Corbières
Tel : 04 68 48 85 95 - Fax : 04 68 48 46 20 - www.hautgleon.com