

# DOMAINE HAUT GLEON

## GRIS – MILLESIME 2014

CHATEAU  
*Haut Gléon*

*Vallée du Paradis – Indication Géographique Protégée*

**TERROIR** : le Grenache se trouve sur des colluvions du Trias. Les Cabernets et le Merlot sur des terrasses de galets roulés du quaternaire. Pour les rosés, les parcelles à bonne réserve hydrique sont privilégiées.

**CEPAGE** : 30% Grenache Noir, 25% Cabernet-Sauvignon, 20% Cabernet franc, 20% Merlot.

**CULTURE** : 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.

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

**ELEVAGE** : 4 mois en cuve inox.

**NOTES DE DEGUSTATION** : robe rose pâle aux reflets saumonés. Nez intensément fruité dominé par des arômes de petites baies rouges (groseilles, framboises). Bouche parfumée, aux notes florales, présentant une belle rondeur en attaque et une remarquable fraîcheur en finale.

**ACCORDS METS ET VINS** : à déguster à l'apéritif ou avec des tapas, salades, grillades et fromages frais.

**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](http://www.hautgleon.com)