

CARTHAGÈNE BLANC

MILLÉSIME 2013

CHATEAU
Haut Gléon

Vin de liqueur

TERROIR : Argilo-calcaire.

CÉPAGES : 60% marsanne, 40% grenache blanc.

CULTURE : Taille en cordon de royat palissés. Ebourgeonnage. Maturation lente due au microclimat. Vendange mécanique.

VINIFICATION : Au jus de raisin frais, on ajoute un litre d'eau de vie à 96° pour stopper la fermentation, puis on laisse le tout passer l'hiver sur la lie en fûts de chêne ou bonbonnes de verre soufflé, où la clarification s'opère d'elle-même. On décante et on laisse vieillir.

ANALYSES :

- Teneur en alcool : 15.9%
- Acidité totale : 1.66gr/l
- Sucres résiduels : 187.84gr/l

NOTES DE DÉGUSTATION : Robe jaune or ambrée. Nez mielleux intense et frais de fruits secs et de cire. Bouche onctueuse et profonde aux saveurs de raisin, figue, pêche et noyau de prune.

ACCORDS METS ET VIN : Magnifique sur le foie gras et le roquefort. A essayer également sur la cuisine asiatique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10-12°C.

TEMPS DE GARDE : 10-15 ans



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