

# CHÂTEAU HAUT GLEON

## BLANC – MILLESIME 2014

CHATEAU  
*Haut Gleon*

*Corbières – Appellation d'Origine Contrôlée*

**TERROIR :** hautes terrasses de galets roulés du quaternaire pour la Roussanne. Colluvions de bas de pente sur marnes du Trias, situés à proximité des pinèdes entourant le domaine pour le Grenache Blanc.

**CEPAGE :** 60% Roussanne, 40% Grenache Blanc.

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



**VINIFICATION :** pressurage pneumatique en pressoir à cage ouverte. Débourbage à froid. Fermentation alcoolique en fût de chêne français pour la Roussanne, en cuve inox avec contrôle des températures pour le Grenache Blanc.

**ELEVAGE :** 6 mois en fûts de chêne français pour la Roussanne, en cuve inox pour le Grenache Blanc.

**NOTES DE DEGUSTATION :** une belle robe dorée, nez complexe de fruits (pâte de coing et fruits secs) auquel s'ajoutent des notes florales (chèvrefeuille, acacia) et épicées (vanille, cannelle). Bouche riche et harmonieuse, soulignée par des notes vanillées et miellées. Longue persistance aromatique dominée par la fraîcheur.

**ACCORDS METS ET VINS :** à déguster avec des coquilles St Jacques, un poisson blanc au beurre ou une viande blanche en sauce, des mets à base de truffes ou champignons, des fromages frais ou affinés ou une tarte au poire.

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 12°C.

**TEMPS DE GARDE :** 4 à 5 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)