



CHATEAU
Haut Gléon

CARTHAGÈNE

VIN DE LIQUEUR

BLANCHE - 2014

TERROIR / SOIL : argilo-calcaire. / clay-limestone.

CÉPAGES / VARIÉTÉS : 60% Marsanne, 40% Grenache Blanc.

CULTURE / VINE-GROWING TECHNIQUES : taille en cordon de royat palissés. Ebourgeonnage. Maturation lente due au microclimat. Vendanges mécaniques. / cordon de Royat pruning, trained on wires. De-budding. Gentle ripening thanks to the microclimate. Harvested by machine.

VINIFICATION / WINEMAKING : au jus de raisin frais, on ajoute un litre d'eau de vie de raisin à 96° pour bloquer la fermentation. / we take fresh grape juice and add one liter of 96° grape eau de vie to stop the fermentation.

ÉLEVAGE / MATURING: passe l'hiver sur lies en fûts de chêne, où la clarification s'opère d'elle-même. On décante ensuite et on laisse vieillir en bouteilles. / we leave it on the lees over the winter in oak barrels to allow natural clarification. It is then decanted and left to age.

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES: 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. / yellow to amber colour. Intensely honey-scented bouquet with dried fruit and wax hints. Smooth and deep on the palate with grape, fig, peach and plum stone flavours.

ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS: magnifique sur le foie gras et le roquefort. A essayer également sur la cuisine asiatique. . Température de service: 10° C / 12° C. Temps de garde: 10/15 ans./ perfect served with foie gras or Roquefort cheese. Also worth trying with Asian dishes. Serve at 10° C / 12° C. Cellaring potential : 10/15 years.

>75 cl - contient des sulfites - contains sulphites



Château Haut Gléon > 11360 Villesèques des Corbières
Téléphone : +33 (0) 4 68 48 85 95 - Fax : +33 (0) 4 68 48 46 20

www.hautgleon.com