



CHATEAU
Haut Gléon

CHÂTEAU HAUT GLÉON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CORBIÈRES

ROSÉ - 2017



TERROIR / SOIL : parcelles de marnes du Trias à proximité du domaine. Pour les rosés, les parcelles à bonne réserve hydrique sont privilégiées. / plots of trias marl near the estate. For the rosé wines, preference is given to plots with good water reserves.

CÉPAGES / VARIETITES : 50% Syrah, 50% Grenache noir.

CULTURE/ VINE-GROWING TECHNIQUES : 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. / the average density is 4,000 vines/hectare. Trains on wires with cordon de royat pruning. Low yields. Slow, regular ripening. Harvested by machine when the grapes reach just the right ripeness level to keep their fresher qualities.

VINIFICATION / WINEMAKING : rosé de saignée. Débourage à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. / open basket press. Settling of the must in cold conditions. Alcoholic fermentation under temperature control. vinification in stainless-steel vats.

ÉLEVAGE / MATURING: 4 mois en cuve inox. /4 months in stainless steel vats.

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES: belle robe brillante aux reflets rose framboise. Bouquet intense aux arômes de fraise et de cassis frais. Bouche gourmande et parfumée (fraises des bois, épices douces) avec une longue finale fruitée. / a deep, brilliant pink colour with raspberry reflections. Intense on the nose, dominated by raspberry and blackcurrant fruit. Powerful and rich in flavour on the palate (wild strawberries, mild spices) with a long, fruity finish.

ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS: à déguster avec des mets épicés, des tapas, des grillades ou un dessert à base de fraises. Température de service: 12° C. Temps de garde: 2 ans. / ideal with spicy dishes, tapas, grilled meat or dessert with strawberries. Serve 12° C. Cellaring potential : 2 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