



CHATEAU  
*Haut Gléon*

## DOMAINE HAUT GLÉON

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE VALLÉE DU PARADIS

BLANC - 2016

**TERROIR / SOIL** : cailloutis calcaires pour le Vermentino. Le Chardonnay s'étend sur un glacié de graviers du quaternaire. Nos parcelles de cépages blancs en IGP Vallée du Paradis sont plantées avec une orientation nord à proximité de la rivière La Berre, bénéficiant ainsi d'un microclimat permettant l'élaboration de vins blancs frais et vifs. / limestone gravel for the Vermentino. The Chardonnay is planted on Quaternary gravel. The Vallée du Paradis' white vines are near the La Berre River, for the benefit of its microclimate which produces fresh, lively white wines.

**CÉPAGES / VARIETITES** : Chardonnay, Viognier, Roussanne.

**CULTURE / VINE-GROWING TECHNIQUES** : densité moyenne de 4000 pieds/hectare. Conduite en palissage et taille en guyot. Faible rendement. Maturation lente et régulière. Vendanges mécaniques bénéficiant des températures fraîches du matin. / the average density is 4,000 vines/hectare. Trained on wires with guyot pruning. Low yields. Slow, regular ripening thanks to the microclimate.

**VINIFICATION / WINEMAKING** : pressurage pneumatique en pressoir à cage ouverte. 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.

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

**NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES**: robe jaune aux reflets verts. Nez frais et expressif de pêche et de fleurs blanches, agrémenté de notes mentholées. Bouche charnue pleine de fraîcheur. / yellow appearance with hints of green Fresh and expressive nose of peach and white flowers, accented with hints of mint. Fleshly and fresh on the palate.

**ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS**: : à déguster à l'apéritif ou avec une salade, des gambas grillées, un fromage frais ou une salade de fruits. Température de service: 10° C. Temps de garde: 2 ans./ ideal with aperitif, summer salad, grilles prawns, fresher-tasting cheeses or a fruit salad. Serve 10° 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](http://www.hautgleon.com)