



CHATEAU
Haut Gléon

DOMAINE HAUT GLÉON

VALLÉE DU PARADIS IGP

GRIS - 2017

TERROIR / SOIL : le Grenache se trouve sur des colluvions du Trias. Les Cabernets et le Merlot sur des terrasses de galets roulés du quaternaire. Pour les rosés, les parcelles à bonne réserve hydrique sont privilégiées. / grenache planted on trias colluvial deposits. The Cabernets and Merlot are on terraces of Quaternary pebbles. For the rosé wines, preference is given to plots with good water reserves.

CÉPAGES / VARIÉTÉS : 30% Grenache noir, 25% Pinot, 25% Merlot, 20% Cabernet-Sauvignon. (à confirmer)

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 guyot pruning. Low yields. Slow, regular ripening thanks to the microclimate. Harvested when the grapes reach just the right ripeness level to keep their fresher qualities.


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. Vinification in stainless-steel vats.

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

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES: robe rose pâle aux reflets peau de pêche. Nez intensément fruité dominé par des arômes de petites baies rouges (groseilles, framboises). Bouche parfumée, aux notes florales, présentant une belle rondeur en attaque et une remarquable fraîcheur en finale. / a pale pink appearance with peach skin reflection. Intensely fruity bouquet dominated by small red berry aromas (currant, raspberry). Flavourful on the palate with floral notes, offering wonderful roundness in the attack and remarkable freshness in the finish.

ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS: à déguster à l'apéritif ou avec des tapas, gaspachos, salades, grillades et fromages frais. Température de service: 10° C. Temps de garde: 2 ans./ ideal with aperitif, tapas, gazpachos, summer salad, grilled dishes and fresher cheeses. 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