



CHATEAU
Haut Gléon

CHATEAU HAUT GLÉON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CORBIÈRES

BLANC

TERROIR / SOIL : hautes terrasses de galets roulés du quaternaire pour la Roussanne. / high terraces of Quaternary pebbles for the Roussanne vines.

CÉPAGES / VARIETITES : Roussanne, Vermentino.

CULTURE/ VINE-GROWING TECHNIQUES : 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. / the average density is 4,000 vines/hectare. Trains on wires with cordon de royat pruning. De-budding. Low yields. Slow, regular ripening. Harvested by machine 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 fût de chêne français pour la Roussanne, en cuve inox avec contrôle des températures pour le Vermentino. / open basket press. Settling of the must in cold conditions. Alcoholic fermentation in french oak barrels for the Roussanne, in stainless steel vats under temperature control for the Vermentino. .

ÉLEVAGE / MATURING: fermentation et élevage 6 mois en fûts de chêne français neufs pour la Roussanne (sélection minérale), en cuve inox pour le Vermentino. / 6 months in french oak barrels for the Roussanne, in stainless steel vats for the Vermentino.

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES: belle robe dorée. Nez élégant de poire auquel s'ajoutent des notes vanillées. Superbe minéralité en bouche, gage d'un équilibre rarement atteint en Languedoc. Longue persistance aromatique dominée par la fraîcheur et la finesse. / elegant nose of pear and vanilla notes. Superb minerality in the mouth, guaranteeing a rarely achieved balance in Languedoc. Good length dominated by the freshness and finesse.

ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS: à déguster avec des coquilles St Jacques, des mets à base de truffes ou champignons, des fromages frais ou affinés ou une tarte aux poires. Température de service: 12° C. Temps de garde: 4 à 5 ans. / ideal with shellfish, dishes involving truffles / mushrooms, fresh or mature cheeses and pear tart. Serve 12° C. Cellaring potential : 4 to 5 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