



CHATEAU
Haut Gléon

LES SOURCES DE GLÉON

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE CORBIÈRES

BLANC - 2015

TERROIR / SOIL : hautes terrasses de galets roulés du quaternaire pour la Roussanne. Colluvions de bas de pente sur marnes du Trias, situés à proximité des pinèdes entourant le domaine pour le Grenache blanc. / high terraces of smooth Quaternary pebbles for the Roussanne grapes. For the Grenache Blanc, colluvial lower slopes on Triassic marl, located close to the pine groves which surround the estate.

CÉPAGES / VARIÉTÉS : 75% Roussanne, 25% Grenache Blanc.


VINIFICATION / WINEMAKING : pressurage pneumatique en pressoir à cage ouverte. Débourage à froid. Fermentation alcoolique en fûts de chêne français pour 15% de l'assemblage (Roussanne), en cuve inox avec contrôle des températures pour le reste de la cuvée. / pneumatic pressing in an open cage press. Cold settling. Alcoholic fermentation in French oak barrels for 15% of the blend (Roussanne) and in temperature-controlled stainless steel vats for the rest of the blend.

ÉLEVAGE / MATURING: 15% de la cuvée fermentée et élevée 6 mois en fûts de chêne français d'un vin (sélection toastée), en cuve inox pour le reste de la cuvée. /15% of the blend is fermented and aged for 6 months in French oak barrels (toasted selection) and the rest in stainless steel vats.

NOTES DE DÉGUSTATION / TASTING NOTES: belle robe jaune aux reflets verts et dorés. Nez complexe de coing, de fruits secs, de fleurs blanches et d'anis. Bouche riche et harmonieuse, soulignée par des notes miellées et toastées. Longue persistance aromatique épicée (gingembre). / lovely yellow colour with green and gold tints. Complex nose of quince, dried fruits, white flowers and aniseed. Rich and harmonious on the palate with hints of honey and toast. Long, aromatically spicy finish (ginger).

ACCORDS METS ET VINS / FOOD AND WINE PAIRINGS: à déguster avec un poisson au beurre blanc ou une viande blanche en sauce, des fromages frais ou affinés ou un dessert fruité. Température de service: 10° C. Temps de garde: 3 à 4 ans./ serve with fish in beurre blanc sauce or white meat in sauce, soft or mature cheese or a fruit-based dessert

>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