

## Domaine de Haut-Gléon BLANC – 2010

**Appellation : Vallée du Paradis IGP (Indication Géographique Protégée)**

**Terroir de Durban (Argilo-calcaire)**

**Vin issu de raisin en conversion vers l'Agriculture Biologique Ecocert « FR-BIO-01 »**

### **Vinification et élevage :**

Vendange manuelle en cagettes – tri manuel.

Macération pelliculaire à froid.

Les différents cépages sont vinifiés et élevés séparément en fûts de 228 litres durant 6 mois.

**Rendement moyen :** 25hl / hectare

**Densité :** 3500 à 4000 pieds/hectares

**Cépages :** Chardonnay 50% - Sauvignon 35% - Roussanne 15%

### **Analyse :**

- Teneur en alcool : 14.00% vol
- Acidité totale : 2.70 g/l
- Sucres réducteurs : 1.95 g/l

### **Dégustation :**

**Aspect :** Robe pâle aux reflets dorés.

**Nez :** développé, frais et croquant à dominante fruitée, fleurs blanches, tilleuls et pépins.

**Bouche :** De sensation pleine par sa richesse de densité avec un très bel équilibre. Le bouquet est très aromatique aux saveurs de fruits à pépins et noyaux associés aux fleurs blanches et fleurs d'infusion.

**Harmonie mets & vins :** Terrines de légumes, petits crustacés et viandes blanches associées aux épices ainsi qu'à l'apéritif.

### **Présentation :**

- Bouteille : Gléon l'ancien
- Capsule : 100% étain
- Bouchon : liège naturel 49mm x 24mm
- Etiquette : adhésive
- Caisse : 6 bouteilles couchées (2x3) avec séparateur horizontal



**Tel : +33(0)4 68 48 85 95 – Fax : +33(0)4 68 48 46 20**  
**e-mail : [contact@hautgleon.com](mailto:contact@hautgleon.com) site : <http://www.hautgleon.com>**

**Domaine Haut-Gléon – Villesèque- des- Corbières – 11360 Durban**