

Domaine de Haut-Gléon GRIS 2011

Appellation : Vallée du Paradis IGP (Indication Géographique Protégée)

Terroir de Durban (Argilo-calcaire)

Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique
Ecocert « FR-BIO-01 »

Vinification et élevage :

Vendange manuelle en caquettes – tri manuel.

Macération pelliculaire, avec égrappage complet, foulage léger, on laisse macérer le jus avec les peaux durant quelques heures avant pressurage (en pressoir pneumatique) et fermentation (en cuves inox thermo régulées). Pratiquée à basse température, la macération pelliculaire renforce l'apport aromatique.

Rendement moyen : 25hl / hectare

Densité : 3500 à 4000 pieds/hectare

Cépage : Grenache 80%, cabernet franc 20%

Analyse :

- Teneur en alcool : 14.15% vol
- Acidité totale : 2.75 gr/l
- Sucres réducteurs : 2.05 gr/l

Dégustation :

Aspect : Robe or pâle.

Nez : Nez fruité et complexe sur les agrumes et les fruits à chair blanche, avec une touche d'épices douces.

Bouche : d'un très bel équilibre sur l'onctuosité, la fraîcheur et le fruité, sur une finale ample et persistante.

Harmonie mets & vins : Terrine de poisson, gambas grillées, salade d'anchois et poivrons marinés, couscous de poisson, tajine de poulet, carpaccio de thon rouge à l'huile d'olive et ses copeaux de fenouil, fromage frais à la ciboulette, cheese-cake au citron, barbecue estival ou tout simplement en apéritif.

Présentation :

- Bouteille : Gléon blanche satinée
- 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 site : [http : // www.hautgleon.com](http://www.hautgleon.com)

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