

→ Carthagène de Haut-Gléon - 2006

CHATEAU
Haut Gléon

Appellation : Vins de Liqueur de la catégorie des mistelles

Vinification :

Au jus de raisin qui titre naturellement au moins 14°, on ajoute un litre d'eau de vie à 96° (eau de vie de vin de Haut-Gléon) pour 5 litres de jus, puis on laisse le tout passer l'hiver sur la lie en fûts de chêne ou bonbonnes de verre soufflé, où la clarification s'opère d'elle-même. On décante et on laisse vieillir.

BLANC

Cépages : Marsanne 90% - Muscat 10%

Dégustation :

Aspect : Robe jaune or ambrée.

Nez : Mielleux intense et frais de fruits secs et de cire.

Bouche : Onctueuse et profonde aux saveurs de raisin, figue, pêche et noyau de prune.

Harmonie mets & vins : Magnifique sur le foie gras et le roquefort. A essayer également sur la cuisine asiatique.



ROUGE

Cépages : Syrah 100%

Dégustation :

Aspect : Robe rouge rubis.

Nez : expressif, où dominant la griotte et les fruits confits macérés dans l'eau de vie.

Bouche : Même onctuosité que le blanc, mais une dominante de cerise à l'eau de vie et fruits confits.

Harmonie mets & vins : s'associe sur les plats aigres-doux, le melon, le foie gras et confiture d'oignon, le jambon cru, le magret de canard aux cerises, les fromages à pâte persillée et les desserts au chocolat.



Présentation :

- Bouteille : Gléon l'ancien antique satinée
- Bouchon : liège naturel 49mm x 24mm ciré
- 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 – Villesèaue- des- Corbières – 11360 Durban