

Chateau Haut Gléon Corbières Blanc

Perfect in combinatie met schaal- en schelpdieren, gerechten met truffel en champignons, diverse kaassoorten en perentaart.

Artikelnummer:	08204400
Land:	Frankrijk
Oogstjaar:	2020
Streek:	Languedoc-Roussillon
Appellatie:	AOP Corbieres
Serveer Temperatuur:	10 - 12
Inhoud:	0,75 L
Druif:	Grenache Blanc, Vermentino
Smaak:	Fruitig, Elegant, Kruidig, Complex
Producent:	Château Haut Gleon
Flesafsluiting:	Kurk
Alcoholpercentage:	13.5%

Château Haut Gléon, gelegen in Languedoc-Roussillon, is een prachtig stuk grond met kasteel omgebouwd tot wijndomein. Haut Gléon ligt aan de oostkant van de Corbières: een bevoorrecht stukje Languedoc-Roussillon.

Het dal vol wijnranken met zijn vruchtbare grond en bijzonder microklimaat staat bekend als Vallée du Paradis. De meeste wijnstokken zijn gesitueerd op het noorden en de bodem is kiezelig en kalkachtig. De wijnen zijn krachtig, verfijnd en een weerspiegeling van het terroir. In totaal beslaat het eigendom van het twaalfde-eeuwse château 260 hectare en is sinds 2012 in het bezit van Foncalieu.

De Roussanne heeft een opvoeding van 6 maanden in Franse eikenvaten, de Vermentino en Grenache zijn gerijpt in roestvrij stalen tanks.

De neus is elegant met peer en vanille tonen. De smaak is mooi mineralig, fris en perfect in balans met een lange afdronk.

Perfect in combinatie met schaal- en schelpdieren, gerechten met truffel en champignons, diverse kaassoorten en perentaart.