

# Château du Glana

## Millésime 2020

Millésime 2020, une année hors norme !

Pendant que la planète se confine au printemps, la vigne décide de se réveiller avec 3 semaines d'avance, après un hiver très doux! Nous avons ainsi dû nous adapter afin de poursuivre notre activité dans le respect des règles sanitaires imposées.

L'humidité et la chaleur post-floraison ont entraîné une pression importante de mildiou sur le vignoble. La vigilance permanente de nos équipes a permis de maîtriser la situation.

L'été a été caniculaire. Les 15 premiers jours de septembre, marqués par des journées chaudes et des nuits fraîches, permettent d'atteindre des conditions de maturités optimales. Le millésime 2020, avec sa récolte précoce, se présente aujourd'hui sous les meilleurs auspices avec d'excellents vins en perspective. On note un très beau potentiel !

« En raison de la sécheresse, la taille des baies s'est réduite de manière significative, entraînant une perte d'environ 25% des volumes. La qualité est au rendez-vous avec de belles concentrations, des couleurs soutenues, des tanins soyeux et de magnifiques équilibres entre alcool, acidité et tanins. Tous les ingrédients sont au rendez-vous pour faire de 2020 une très belle bouteille, une année qui aura marqué mondialement l'histoire... »



Ludovic & Julien Meffre - Avril 2021

### CHÂTEAU DU GLANA 2020

**Dates de récolte :** 14 au 29 Septembre 2020  
**Assemblage :** 62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot  
**Elevage :** 12 mois, 40% barriques neuves  
**Date de mise en bouteille :** Non disponible  
**Rendement :** 39 hl/ha  
**Production :** 85 000 bouteilles (estimation)  
**Degré alcoolique :** 15%



### LA PROPRIETE

**Surface :** 59,5 ha  
**Sol :** Graves garonnaises  
**Age moyen du vignoble :** 25 ans  
**Encépagement :** 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot  
**Densité de plantation :** 7000 pieds/ha  
**Taille :** Guyot double  
**Vinification :** Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaïson de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.  
**Elevage :** 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime (chêne français), sélection de tonneliers.  
**Second vin :** Pavillon du Glana  
**Propriétaire :** Jean-Paul Meffre  
**Oenologue conseil :** Christophe Ollivier

CHÂTEAU DU GLANA  
SAINT-JULIEN