

Château du Glana

Millésime 2018

Un millésime inédit qui a l'étoffe des grands !

Malgré les conditions météorologiques compliquées jusqu'au début de l'été, nous avons réussi à contenir un mildiou très agressif. Le fort taux d'ensoleillement par la suite combiné à une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches, a permis aux raisins d'arriver à une maturité exceptionnelle.

La véraison ayant été rapide et uniforme, le millésime 2018 est d'une grande homogénéité.

«Les conditions météorologiques de début de campagne ont été certes éprouvantes, mais le résultat final est magnifique. Le fait d'avoir pu vendanger sans urgence, à la carte, nous a permis d'obtenir la quintessence du fruit. Nos vins sont ainsi concentrés, ronds et équilibrés avec une spectaculaire fraîcheur en bouche, inscrivant assurément 2018 parmi les grands millésimes du XXIème siècle.»

Ludovic & Julien Meffre - Mars 2019



CHÂTEAU DU GLANA 2018

Dates de récolte : 20 Septembre au 10 Octobre 2018

Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Elevage : 12 mois, 40% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Mai 2020

Rendement : 48 hl/ha

Production : 132 000 bouteilles

Degré alcoolique : 14.5%

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