

Château du Glana

Millésime 2019

Un très bon millésime, tout simplement...

Avec un débourrement précoce lié à la douceur de l'hiver, la croissance végétative ralentit par la suite, laissant la floraison se dérouler sous un temps frais, sans conséquence significative sur la future récolte.

L'été aura été exceptionnellement chaud, conduisant à une contrainte hydrique importante mais limitée par des pluies qui se sont fait attendre ! Il n'y a donc pas eu de blocage de maturité ce qui a permis à la véraison d'être rapide et homogène.

Grace à un mois de Septembre sec, chaud et ensoleillé, les raisins ont acquis progressivement un potentiel colorant et tanique caractéristique d'un très bon millésime.

« Le millésime 2019, sur nos propriétés, s'inscrit une nouvelle fois dans la lignée des grands millésimes. Même si le stress hydrique de la vigne a été important, nous n'avons pas constaté de blocage de maturité. Les vins issus de ce millésime sont certes riches en alcool, mais présentent un fruité éclatant et une belle structure tanique, offrant un assemblage équilibré notamment grâce à des cabernets-sauvignons remarquables ! »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2020



CHÂTEAU DU GLANA 2019

Dates de récolte : 18 Septembre au 8 Octobre 2019

Assemblage : 72% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot

Elevage : 12 mois, 40% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Non disponible

Rendement : 50 hl/ha

Production : 130 000 bouteilles (estimation)

Degré alcoolique : Non disponible

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. Cuvaizon 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