

Château du Glana

Millésime 2005

Le millésime 2005 laissera le souvenir d'un millésime de très grande qualité, avec un hiver très sec, un printemps et un été chauds, ensoleillés mais sans canicule.

Ce climat a permis d'attendre la maturité phénolique optimale, de vendanger sans hâte, des raisins particulièrement sucrés, suffisamment acides, fruités et très colorés ; les vendanges ayant débuté le 22 septembre pour les Merlots et le 30 septembre pour les Cabernets. Le point décevant concerne les faibles rendements, seulement 45 hectolitres / ha.

Les vins produits sont tanniques, souples, fruités et très bien équilibré malgré des degrés alcooliques relativement élevés... Toutes les conditions étaient réunies pour produire un millésime exceptionnel.

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2006



CHÂTEAU DU GLANA 2005

Dates de récolte : 22/09 au 05/10/2005

Assemblage : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot
Elevage 12 mois, 45% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 10/05 au 18/05/2007

Rendement : 45 hl/ha

Production : 114 000 bouteilles

Degré alcoolique : 13,5%



LA PROPRIETE

Surface : 43,5 ha

Sol : Graves garonnaises

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 67% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 6% Cabernet Franc

Densité de plantation : 6666 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

Second vin : Pavillon du Glana

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Denis Dubourdiou & Christophe Ollivier

CHÂTEAU DU GLANA
SAINT-JULIEN