

# Château du Glana

## Millésime 2007

Le millésime 2007 a été marqué par un mois de février très doux et un mois d'avril extrêmement chaud et ensoleillé, favorisant l'avancement de la végétation (près de 3 semaines). Cette précocité a été freinée par un mois de mai très pluvieux et un été particulièrement déficitaire en ensoleillement.

Les conditions anticycloniques sont arrivées à partir du 30 août ; les raisins ont ainsi gagné en maturité technologique, phénolique et aromatique. L'arrière saison fut exceptionnelle, comparable à celle de 2002, nous permettant de récolter parcelle par parcelle, en tenant compte de la maturité des cépages. Les merlots présentent une richesse et une complexité aromatiques tandis que les cabernets sauvignons, cépages moins précoces, ont profité de cette longue période de beau temps pour mûrir et se colorer à leur rythme.

Les travaux ont été coûteux (traitements soutenus, opérations en vert) mais nécessaires pour pallier aux conditions climatiques difficiles de cette année.



*Ludovic & Julien Meffre - Avril 2008*

### CHÂTEAU DU GLANA 2007

**Dates de récolte :** 24/09 au 13/10/2007

**Assemblage :** 57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot  
Elevage 12 mois, 48% barriques neuves

**Date de mise en bouteille :** 06/05 au 15/05/2009

**Rendement :** 46 hl/ha

**Production :** 106 000 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 Dubourdieu & Christophe Ollivier

CHÂTEAU DU GLANA  
SAINT-JULIEN