

# Château du Glana

## Millésime 2010

Un autre millésime d'exception !

Qui l'eu cru après un millésime 2009 très attendu et couvert de louanges, 2010 aura connu un début de saison très favorable, sans pression maladie, permettant d'alléger la protection phytosanitaire. Même si la floraison du merlot fut perturbée par un temps assez frais et humide entraînant de petits rendements, l'été sec et très ensoleillé mais sans forte canicule a permis un arrêt de croissance de la vigne et une véraison rapides. Les faibles pluies de début septembre et la poursuite du fort ensoleillement et des chaudes journées jusqu'à la fin octobre ont permis une maturation parfaite des pépins et pellicules ainsi qu'une forte concentration des jus compte tenu de la taille assez faible des baies.

Notre nouvel investissement dans une table de tri vibrante a été récompensé dès la première année grâce à l'élimination des baies de merlot millerandées.

Les vins produits sont sur des arômes complexes, veloutés et puissants. Le titre alcoométrique est certes très élevé mais compensé par une acidité plus présente que l'an passé laissant imaginer une très longue garde...

*Ludovic & Julien Meffre - Mai 2011*



### CHÂTEAU DU GLANA 2010

**Dates de récolte :** 25/09 au 12/10/2010

**Assemblage :** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Élevage 12 mois, 45% barriques neuves

**Date de mise en bouteille :** 23/04 au 30/04/2012

**Rendement :** 43,5 hl/ha

**Production :** 118 000 bouteilles

**Degré alcoolique :** 14%



### LA PROPRIÉTÉ

**Surface :** 59,5 ha

**Sol :** Graves garonnaises

**Âge moyen du vignoble :** 25 ans

**Encépagement :** 53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4% 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.

**Élevage :** 12 mois en barriques

**Second vin :** Pavillon du Glana

**Propriétaire :** Jean-Paul Meffre

**Oenologue conseil :** Christophe Ollivier

CHÂTEAU DU GLANA  
SAINT-JULIEN