

Château du Glana

Millésime 2012

Une sélection rigoureuse !

Le millésime 2012 se caractérise par des conditions climatiques difficiles en début de cycle végétatif compensées par des mois d'août et septembre à la fois chauds et secs favorisant un très bon niveau de maturité.

Malgré des vendanges tardives et des rendements faibles, nous avons réalisé d'importantes sélections afin de palier l'hétérogénéité de certaines parcelles (ordre de récolte, tris successifs, saignées).

Le savoir faire technique, complété par un grand soin dans la gestion des vinifications ont permis aux différents lots de conserver tout leur potentiel aromatique, chacun des cépages exprimant sa propre typicité. Ainsi les merlots sont colorés, ronds avec de beaux arômes de fruits mûrs et les cabernets sauvignons sont concentrés en couleur avec des tanins de qualité. Les vins produits sont à la fois denses (sans être exubérants) et bien équilibrés, propices au vieillissement.



Ludovic & Julien Meffre - Avril 2013

CHÂTEAU DU GLANA 2012

Dates de récolte : 2 au 17 Octobre 2012
Assemblage : 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot
Elevage : 12 mois, 40% barriques neuves
Date de mise en bouteille : 12/05 au 16/05/2014
Rendement : 44,5 hl/ha
Production : 104 000 bouteilles
Degré alcoolique : 13,5%



LA PROPRIETE

Surface : 59,5 ha
Sol : Graves garonnaises
Age 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. Cuvaision de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.
Elevage : 12 mois en barriques
Second vin : Pavillon du Glana
Propriétaire : Jean-Paul Meffre
Oenologue conseil : Christophe Ollivier

CHÂTEAU DU GLANA
SAINT-JULIEN