

# Château du Glana

## Millésime 2013

Un millésime très technique !

Une des particularités du millésime 2013 est liée à une floraison tardive sous un climat froid et humide ayant conduit à une sévère coulure du merlot.

Les travaux en vert minutieux, les vendanges rapides et les vinifications précises nous ont permis d'élaborer un vin à la fois coloré et fruité en dépit de conditions climatiques peu favorables.

« Notre réactivité pendant les vendanges ainsi que la sélection rigoureuse lors des assemblages nous permettent d'obtenir à ce jour un vin particulièrement fruité et plaisant. Le cabernet-sauvignon arrivé à maturité, en forte proportion, apporte la structure suffisante à l'équilibre complet du vin ».

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2014



### CHÂTEAU DU GLANA 2013

**Dates de récolte :** 26 Septembre au 9 Octobre 2013

**Assemblage :** 69% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot

**Elevage :** 12 mois, 40% barriques neuves

**Date de mise en bouteille :** 4/05 au 13/05/2015

**Rendement :** 40 hl/ha

**Production :** 90 000 bouteilles

**Degré alcoolique :** 13%

### 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. Cuvaision 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

CHÂTEAU DU GLANA  
SAINT-JULIEN