

# Château du Glana

## Millésime 2014

Un millésime miraculé !

Après un hiver doux et humide, la tendance printanière s'est inscrite dans le prolongement de 2013. La saison estivale a été maussade, avec des températures basses et des précipitations régulières.

Pour pallier à ces conditions climatiques difficiles, nous avons été très attentifs au maintien de la qualité du feuillage, indispensable à la bonne maturité des raisins.

Avec un temps sec, des températures proches de 30°C et un ensoleillement exceptionnel, le mois de septembre fut époustouflant. Cette climatologie a été propice à l'apparition de contraintes hydriques nécessaires à une bonne maturation. L'amplitude des températures entre nuits fraîches et journées chaudes a été très favorable à l'élaboration de vins colorés.

« La qualité du feuillage et les conditions climatiques parfaites lors des cinq dernières semaines de maturation ont sauvé le millésime ! Il y a eu une concentration naturelle à la parcelle conduisant à un très bon équilibre entre le sucre et l'acidité dans nos raisins... Les vins sont très fruités et équilibrés, avec une couleur intense et des tanins de grande qualité. »



Ludovic & Julien Meffre - Avril 2015

### CHÂTEAU DU GLANA 2014

**Dates de récolte :** 23 Septembre au 9 Octobre 2014

**Assemblage :** 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

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

**Date de mise en bouteille :** 09/05 au 19/05/2016

**Rendement :** 39 hl/ha

**Production :** 110 000 bouteilles

**Degré alcoolique :** 14%

### 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