

# Château du Glana

## Millésime 2015

Une nature généreuse !

Le cycle végétatif (que ce soit le débourrement, la floraison ou la maturation) a été particulièrement rapide et homogène avec des conditions climatiques très favorables à la plante lors de la floraison. Nous avons eu de ce fait un bon taux de nouaison nous permettant d'obtenir en fin de cycle des rendements confortables, ce qui n'était pas arrivé depuis plus d'une décennie. Il faut reconnaître que la nature a été particulièrement généreuse.

L'été a été marqué par un léger stress hydrique de la vigne, mais sans excès.

Septembre a également été parfait, sans chaleur excessive mais avec un très bel ensoleillement ainsi que des nuits fraîches sur les dernières semaines. Ce fut une longue période de maturation, qui est en général le secret des grands millésimes !

«L'assemblage de ce millésime est composé de 60% de CS et 40% de Merlot. Ces derniers s'avèrent très frais, à la fois denses et enrobés. Les CS sont tout simplement magnifiques, d'une très grande élégance et très subtils.»



Ludovic & Julien Meffre - Mars 2016

### CHÂTEAU DU GLANA 2015

**Dates de récolte :** 18 Septembre au 6 Octobre 2015

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

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

**Date de mise en bouteille :** Non disponible

**Rendement :** 57 hl/ha

**Production :** 140 000 bouteilles (estimation)

**Degré alcoolique :** Non disponible

### 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. Cuvaïson 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