

# Château du Glana

## Millésime 2016

Un millésime très particulier !

Même si les six premiers mois de l'année ont été particulièrement humides, la floraison s'est déroulée de façon très homogène et rapide, dans une des rares fenêtres sans pluie. S'en est suivi une longue période sèche et ensoleillée (mi-juin à mi-septembre).

La succession de conditions extrêmes aurait pu faire craindre une fragilité de la vigne et du raisin. Les travaux sur le vignoble ont permis d'anticiper et de préparer la vigne à la période de sécheresse de cet été et de révéler le potentiel qualitatif de la récolte.

Les raisins ont été récoltés dans des conditions de maturité optimale, avec des vendanges à la carte, particulièrement étalées. Tous les ingrédients sont réunis pour que 2016 soit encore un très grand millésime !

«Les conditions optimales de maturité du millésime 2016 nous permettent d'obtenir des vins très riches et colorés, sans lourdeur ni notes de fruits cuits, avec beaucoup de fraîcheur au nez et en bouche ! Les vins élaborés disposent d'un très grand potentiel...»



Ludovic & Julien Meffre - Mars 2017

### CHÂTEAU DU GLANA 2016

**Dates de récolte :** 28 Septembre au 19 Octobre 2016

**Assemblage :** 56% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot

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

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

**Rendement :** 53 hl/ha

**Production :** 135 000 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. 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