

Pavillon 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



PAVILLON DU GLANA 2012

Dates de récolte : 02/10 au 17/10/2012

Assemblage : 53% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot

Elevage : 12 mois, 15% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 19/05 au 21/05/2014

Production : 51 500 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

Grand vin : Château du Glana

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Christophe Ollivier