

Pavillon 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



PAVILLON DU GLANA 2013

Dates de récolte : 26/09 au 09/10/2013

Assemblage : 65% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot

Elevage : 12 mois, 15% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 11/05/2015

Production : 37 000 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 : 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