

Pavillon 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

PAVILLON DU GLANA 2014

Dates de récolte : 23/09 au 09/10/2014

Assemblage : 51% Cabernet Sauvignon, 49% Merlot

Elevage : 12 mois, 15% barriques neuves

Date de mise en bouteille : 17/05 au 18/05/2016

Production : 35000 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 : 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