

Pavillon 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 !

Ludovic & Julien Meffre - Mars 2016



PAVILLON DU GLANA 2015

Dates de récolte : 18 Septembre au 6 Octobre 2015

Assemblage : 80% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Elevage : 12 mois, 15% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Non disponible

Production : 70 000 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 : 6666 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

Grand vin : Château du Glana

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Christophe Ollivier

CHÂTEAU DU GLANA
SAINT-JULIEN