

# Pavillon du Glana

## Millésime 2018

Un millésime inédit qui a l'étoffe des grands !

Malgré les conditions météorologiques compliquées jusqu'au début de l'été, nous avons réussi à contenir un mildiou très agressif. Le fort taux d'ensoleillement par la suite combiné à une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches, a permis aux raisins d'arriver à une maturité exceptionnelle.

La véraison ayant été rapide et uniforme, le millésime 2018 est d'une grande homogénéité.

«Les conditions météorologiques de début de campagne ont été certes éprouvantes, mais le résultat final est magnifique. Le fait d'avoir pu vendanger sans urgence, à la carte, nous a permis d'obtenir la quintessence du fruit. Nos vins sont ainsi concentrés, ronds et équilibrés avec une spectaculaire fraîcheur en bouche, inscrivant assurément 2018 parmi les grands millésimes du XXIème siècle.»

*Ludovic & Julien Meffre - Mars 2019*



### PAVILLON DU GLANA 2018

**Dates de récolte :** 20 Septembre au 10 Octobre 2018

**Assemblage :** 75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

**Elevage :** 12 mois, 15% barriques neuves

**Date de mise en bouteille :** Mai 2020

**Production :** 82 000 bouteilles

**Degré alcoolique :** 14.5%



### 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