

Château du Glana

Millésime 2020

Millésime 2020, une année hors norme !

Pendant que la planète se confine au printemps, la vigne décide de se réveiller avec 3 semaines d'avance, après un hiver très doux! Nous avons ainsi dû nous adapter afin de poursuivre notre activité dans le respect des règles sanitaires imposées.

L'humidité et la chaleur post-floraison ont entraîné une pression importante de mildiou sur le vignoble. La vigilance permanente de nos équipes a permis de maîtriser la situation.

L'été a été caniculaire. Les 15 premiers jours de septembre, marqués par des journées chaudes et des nuits fraîches, permettent d'atteindre des conditions de maturités optimales.

Le millésime 2020, avec sa récolte précoce, se présente aujourd'hui sous les meilleurs auspices avec d'excellents vins en perspective. On note un très beau potentiel !

« En raison de la sécheresse, la taille des baies s'est réduite de manière significative, entraînant une perte d'environ 25% des volumes. La qualité est au rendez-vous avec de belles concentrations, des couleurs soutenues, des tanins soyeux et de magnifiques équilibres entre alcool, acidité et tanins. Tous les ingrédients sont au rendez-vous pour faire de 2020 une très belle bouteille, une année qui aura marqué mondialement l'histoire... »



Ludovic & Julien Meffre - Avril 2021

CHÂTEAU DU GLANA 2020

Dates de récolte : 14 au 29 Septembre 2020

Assemblage : 62% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot

Elevage : 12 mois, 40% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Non disponible

Rendement : 39 hl/ha

Production : 85 000 bouteilles (estimation)

Degré alcoolique : 15%

LA PROPRIETE

Surface : 59,5 ha

Sol : Graves garonnaises

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Densité de plantation : 7000 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, % bois neuf selon millésime (chêne français), sélection de tonneliers.

Second vin : Pavillon du Glana

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Christophe Ollivier

CHÂTEAU DU GLANA
SAINT-JULIEN