



Château du Glana St-Julien

ROU349

Historique

Le Château du Glana est situé sur la route des Grands Vins le long de l'estuaire de la Gironde, entre les villages de Beychevelle et Saint-Julien, face au célèbre Château Ducru-Beaucaillou. C'est en 1961 que M. Gabriel Meffre, pépiniériste renommé du Vaucluse en devient l'acquéreur. Dans les années qui suivent, il porte la superficie du vignoble de cinq à quarante-trois hectares, grâce à l'acquisition successive de plusieurs parcelles appartenant au Château Lagrange, Troisième Grand Cru Classé de Saint-Julien. Son fils, Jean-Paul Meffre, et ses petits-fils, Ludovic et Julien, s'occupent aujourd'hui de la propriété et montrent de grandes ambitions à son égard, notamment celle de mettre en valeur un potentiel inexploité. Enclavée parmi les plus grands crus classés médocains, cette propriété connaît depuis 1999 une progression qualitative constante sans précédent. Une restauration complète des bâtiments a été réalisée en 2003 et 2015.

Reconnaissance

89-90 points - James Suckling (mill. 2017)
89-91 points - Robert Parker (mill. 2017)
91 points - Decanter (mill. 2017)
91 points - Vinous (mill. 2017)
16/20 points - Jancis Robinson (mill. 2017)
2 étoiles - Guide Hachette des vins (mill. 2017)
15.5/20 points - La Revue du vin de France (mill. 2017)

Pays	France	Producteur	Château du Glana
Région vinicole	Bordeaux	Cépage(s)	cabernet sauvignon, merlot
Appellation	Saint-Julien	Conservation	10-12 ans
Service	17/18°C		

Description

Oeil	Robe grenat aux reflets violets
Nez	Au nez, les fruits rouges compotés se mêlent à un bon boisé chocolaté.
Bouche	En bouche, on découvre un vin sérieux, plein, généreux dont la montée en puissance jusqu'en finale révèle une solide structure s'appuyant sur des tanins fermes et prometteurs.
Accord mets/vin	Ce vin s'accorde parfaitement avec viandes rouges (filet de bœuf, agneau rôti), le gibier, les plats aux champignons (morilles), et les fromages affinés (Comté, croûte).

Commentaires

Densité de plantation : 7000 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.

12 mois en barrique dont 30% chêne français neuf

En une ligne