ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



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 réalisé 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. Cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.
12 mois en barrique dont 30% chêne français neuf

En une ligne