ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Pavillon du Glana St-Julien

ROU367

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

Pays	France	**Producteur**	Château du Glana
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon, merlot
Appellation	Saint-Julien	**Conservation**	10-15 ans
Service	17-18°C		

Description

Oeil Robe grenat aux reflets violets

Nez Fruits rouges et noirs

Bouche Dense, continue avec des tannins soyeux

Accord mets/vin Ce vin s'accorde idéalement avec des viandes rouges grillées ou rôtis (côte de bœuf, agneau, canard), du gibier, des plats mijotés comme le bœuf bourguignon, des charcuteries fines, des plats à base de légumes terreux, et des fromages affinés (pâtes dures).

Commentaires

Surface : 59,5 ha.
Sol : Graves garonnaises.
Age moyen du vignoble : 25 ans.
Densité de plantation : 6666 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 12% chêne neuf

Sucre résiduel : 1,9 g/L

En une ligne