



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



Pavillon du Glana

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)	85% cabernet sauvignon, 15% 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 rôties (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. Cuaison de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve. 12 mois en barrique dont 12% chêne neuf

En une ligne