

Domaine

Ch. du Glana

In 1961 koopt Mr. Meffre het Château du Glana en breidt het in de daarop volgende jaren uit van een domein van 5 hectare naar een domein van 43,67 hectare groot. Van deze 43 hectare bestaat 67 % van de wijnstokken, die gemiddeld 21 jaar oud zijn, uit Cabernet Sauvignon, 27% uit Merlot en 6% uit Cabernet Franc.

Vinification

Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaïson de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve. Elevage : 12 mois, 40% barriques neuves.

Dégustation

Vin concentré. Le nez révèle une palette d'arômes : fumée, groseille, mûre et une pointe de laurier. Une attaque généreuse et accueillante nous accueille avec une bouche pleine et juteuse aux tanins précis. Finale énergique.

Mets adaptées

Brochette | Agneau | Champignons des bois | Steak

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (45%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16 - 18°C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

