

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

Vinification : Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaïson de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve. Elevage : 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime (chêne français), sélection de tonneliers.

Dégustation

Myrtilles et notes d'épices avec du chocolat et des minéraux, suivis d'un corps moyen avec un noyau solide de fruits et des tanins fermes.

Mets adaptées

Brochette | Agneau | Steak | wilde paddenstoelen

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (62%), Cabernet Sauvignon (38%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

