

Château du Glana

Millésime 2024

Un nouveau défi relevé !

Le millésime 2024 a été marqué par des conditions climatiques exigeantes, influençant chaque étape du cycle de la vigne. Cependant, grâce à notre expertise et à une vigilance accrue, nous avons su transformer ces défis en opportunités, donnant naissance à des vins d'une grande finesse et d'un bel équilibre, d'autant plus précieux que leur production s'avère très limitée cette année.

Des précipitations exceptionnellement élevées, associées à des températures plus douces que la normale, ont certes perturbé le développement initial de la vigne. Toutefois, cette abondance hydrique a constitué une réserve précieuse, favorisant une croissance vigoureuse et homogène dès le début de la saison. Face aux pressions accrues du mildiou, nous avons mis en place des pratiques culturales rigoureuses et adaptées, renforçant la résilience des vignes et préservant la qualité des raisins jusqu'aux vendanges.

Une gestion minutieuse de la maturation et des sélections à la récolte ont permis d'obtenir des vins exprimant avec éclat la typicité de notre terroir.

« Ce millésime illustre notre capacité d'adaptation et notre engagement constant à produire des vins d'exception, fidèles à leur origine malgré les aléas climatiques. Nos vins rouges se distinguent par leur fraîcheur, un fruité éclatant et des tanins soyeux, offrant une texture harmonieuse et une belle gourmandise.

Ce millésime 2024, à la fois technique rare et prometteur, révèle toute la richesse et la diversité de notre terroir, témoignant d'un travail précis et passionné, au service de l'excellence. »

Ludovic & Julien Meffre - Avril 2025

CHÂTEAU DU GLANA 2024

Dates de récolte : 23 Septembre au 4 Octobre 2024

Assemblage : 69% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot

Elevage : 12 mois, 35% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Non disponible

Rendement : 30 hl/ha

Production : 45.000 bouteilles (estimation)

Degré alcoolique : 12.5%



LA PROPRIETE

Surface : 59,5 ha

Sol : Graves garonnaises

Age moyen du vignoble : 25 ans

Encépagement : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Densité de plantation : 7000 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.

Elevage : 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime (chêne français), sélection de tonneliers.

Second vin : Pavillon du Glana

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Christophe Ollivier

