Château du Glana

Saint-Julien - rouge



Le Château du Glana est situé sur la route des grands vins le long de l'estuaire de la Gironde. C'est en 1961 que M Gabriel Meffre, pépiniériste renommé du Vaucluse en devient le propriétaire. Son fils , Jean-Paul et ses petits fils ,Ludovic et Julien, s'occupent aujourd'hui de la propriété et montrent de grandes ambitions à son égard. Année après année, un long travail et à l'origine de la production de vins modernes qui incarnent l'élégance, l'esprit et l'authenticité des terroirs dont ils sont issus.

TERROIR : AOP Saint-Julien Bordeaux 12.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Cabernet sauvignon, merlot.

VINIFICATION : Vinification thermorégulée.
Elevage 12 mois, 35% barriques neuves.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 17 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : A déguster avec gibier, viande blanche grillée, viande rouge grillée, fromage à pâte dure.

GARDE : A boire et à garder.

SPÉCIFICITÉS : Robe grenat pourpre moyen à profond. Au nez des arômes de cassis, de baies noires et de mûres, avec des touches de tabac et de menthol. En bouche, tanins fermes, bonne mâche, beau milieu de bouche fruité, finale longue.