



CHÂTEAU DU GLANA

Saint-Julien



CÉPAGES: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

SOL: Sablo-graveleux, argilo calcaire et argilo graveleux

VINIFICATION: Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton et métalliques. Cuvaison de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.

DEGUSTATION:

Robe: rubis foncé

Bouquet: myrtille, mûre, tabac brun, griotte, cacao, pruneau, vanille, caramel

Bouche: tendresse et profondeur remarquables, l'attaque est franche et souple, la matière est dense et s'étale lentement en bouche, les tanins sont très profonds, avec de la sève et un grain unique propre à Saint Julien, la texture est veloutée et délicate, elle équilibre parfaitement bien le rapport puissance-rondeur; la finale est magistrale

Accompagne parfaitement de nombreux plats : côte de bœuf, un canard, porc, volaille ou un fromage.

GRAPE VARIETIES: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

SOIL: Sandy-gravel, clay limestone and gravel clay

WINEMAKING: Cold prefermentation maceration (48h). Traditional plot vinification in concrete & metal vats. 3 weeks vatting. Malolactic fermentation in vats.

DEGUSTATION:

Colour: dark ruby

Nose: blueberry, blackberry, brown tobacco, morello cherry, cocoa, prune, vanilla, caramel

Palate: remarkable tenderness and depth, the attack is frank and supple, the substance is dense and spreads slowly in the mouth, the tannins are very deep, with sap and a unique grain specific to Saint Julien, the texture is velvety and delicate, it perfectly balances the power-roundness ratio; the finish is masterful

Perfectly goes with many dishes: prime rib, duck, pork, poultry or cheese.