



*Château du Glana*  
*2004*  
*Saint Julien*  
*Cru Bourgeois Supérieur*

**Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Bordeaux rive gauche
<b>Appellation :</b>	Saint Julien
<b>Encépagement :</b>	62 % Cabernet Sauvignon, 38% Merlot
<b>Age moyen des vignes :</b>	21 ans
<b>Sous-sol :</b>	Graves garonnaises
<b>Situation :</b>	Vignoble contigu à Ducru Beaucaillou et Beychevelle
<b>Production moyenne :</b>	106 200 bouteilles
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	40 hl/ha
<b>Vinification :</b>	Fermentation en cuves thermorégulées
<b>Elevage :</b>	12 mois en barriques (dont 45% de fûts neufs)
<b>Vinificateur :</b>	Jean Paul Meffre
<b>Propriétaire :</b>	Jean Paul Meffre

**Analyse**

<b>Visuel :</b>	Robe rouge cerise.
<b>Olfactif :</b>	Le nez fin et agréable développe des notes de fruits noirs mûrs, de prune et de cerise. L'ensemble est complexifié par un boisé de chêne « toasté » admirablement dosé.
<b>Gustatif :</b>	L'attaque de bouche, tout en souplesse, déroule un corps rond et plein. La finale se prolonge sur des tanins fondus ainsi qu'une fine fraîcheur très gastronomique.
<b>Global :</b>	Un Saint-Julien tout en caresse et qui ne manque toutefois pas de franchise.

**Dix-verres**

<b>Apogée :</b>	2006 - 2015
<b>Prix estimé à ce jour :</b>	<del>24.50 € TTC</del> - <b>tarif club : 21.60 € TTC</b>
<b>Accords mets - vin :</b>	Navarrin d'agneau
<b>Service :</b>	Servir à 17°C