



ACQUISTATO IL .....

Pavillon du Glana Saint-Julien 2021

2021



## Dalla celebre Route des Grands Vins

Oggi ci troviamo nel cuore del Médoc, e per la precisione nella rinomata Saint-Julien. Questa zona si distingue per la sua straordinaria concentrazione di Grands Crus Classés che rappresentando circa il 90% della produzione locale. Questo territorio, sebbene sia una delle più piccole AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) di Bordeaux, è rinomato per la qualità e l'eleganza dei suoi vini. Qui nasce Pavillon du Glana, il secondo vino del Château du Glana, una tenuta situata lungo la celebre Route des Grands Vins, di fronte al prestigioso Château Ducru-Beaucaillou. Prodotto principalmente da Cabernet Sauvignon (65%) e Merlot (35%), le viti affondano le radici in terreni ricchi di ghiaia garonnesi tipici della regione. Questi suoli, formati nel corso dei millenni grazie ai depositi alluvionali della Garonna, offrono un drenaggio eccellente e una riflessione ottimale del calore solare, condizioni ideali per la maturazione delle uve. Vinificazione tradizionale con un tocco di modernità, dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo di 48 ore, la fermentazione avviene in vasche di cemento e acciaio inox. Segue la malolattica, anch'essa in vasca, seguita da un affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese, di cui una percentuale che varia tra il 15% e il 40% sono nuove, a seconda dell'annata. Colore rubino intenso, al naso rivela aromi complessi di frutti neri maturi, come ribes e mora, accompagnati da note speziate e un tocco di vaniglia derivante dall'affinamento in legno. In bocca è equilibrato, con tannini morbidi e una freschezza che invita al sorso successivo. La struttura elegante e la persistenza aromatica lo rendono un vino piacevole sia da giovane che dopo alcuni anni di invecchiamento. Anche 10 o 15 anni. Per quanto riguarda gli abbinamenti, questo rosso si sposa bene con carni rosse grigliate, agnello arrosto o piatti a base di anatra. Perfetto anche con formaggi stagionati.

Situato lungo la pittoresca Route des Grands Vins, che costeggia l'estuario della Gironda tra i villaggi di Beychevelle e Saint-Julien, Château du Glana si erge di fronte al rinomato Château Ducru-Beaucaillou, nel cuore della prestigiosa denominazione Saint-Julien. Questa regione vanta una concentrazione del 90% di Grands Crus Classés, a riprova dell'eccellenza del terroir locale. La storia di Château du Glana ha inizio nel 1870, quando l'architetto Nadeau di Blaye progettò l'elegante dimora per conto di Monsieur Cayx. L'edificio, caratterizzato da una fusione armoniosa di pietra calcarea bianca e mattoni rossi, riflette lo stile architettonico dell'epoca. Inizialmente, la proprietà comprendeva un vigneto di soli 5 ettari, nato dall'acquisizione di parcelle appartenenti al vicino Château Saint-Julien. Nel corso degli anni, diversi proprietari si sono succeduti fino al 1961, quando Gabriel Meffre, noto vivaista del Vaucluse, acquistò la tenuta e, grazie a successive acquisizioni di parcelle dal Château Lagrange, ampliò il vigneto fino a 43 ettari. Oggi, la gestione del Château du Glana è affidata a Jean-Paul Meffre e ai suoi figli, Ludovic e Julien, che condividono l'ambizione di valorizzare appieno il potenziale della proprietà. Il vigneto di Château du Glana, 59,5 ettari quasi interamente contigui, è composto da viti con un'età media di circa 25 anni.

### La Vigna

**Terreno** terreni ghiaiosi e sabbiosi

**Esposizione**  
**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 6000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Bordeaux

**Uve** cabernet sauvignon 65%, merlot 35%

**Gradazione** 14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** entro 10-15 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** Controllo della temperatura, macerazione al fresco, 3 settimane di macerazione in cemento, monitoraggio della tracciabilità, fermentazione malolattica in tinozza. Maturazione 12 mesi in bottiglia.

**Sensazioni** Pavillon Du Glana offre una miscela armoniosa di note fruttate e terrose, con un finale persistente che lascia un'impressione duratura. Al naso seduce con aromi di pacche scure, vaniglia e un pizzico di spezie. Nel bicchiere brilla con il suo colore rubino intenso e le gambe eleganti che indicano la sua qualità e ricchezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821