Château Gloria, Saint-Julien



Référence incontournable du Médoc et véritable « success story » familiale, ce vin incarne l'ambition visionnaire d'Henri Martin, qui a su créer un grand cru sans classement officiel. Assemblage unique de terroirs prestigieux, il rivalise aujourd'hui avec les crus classés par son élégance, sa constance et son remarquable rapport qualité-prix.

Origine: Situé au cœur de Saint-Julien, le vignoble de ±50 ha repose sur des sols de graves garonnaises mêlées d'argile et de sable, assurant un drainage optimal et une maturité régulière. Ce patchwork de parcelles issues de crus prestigieux confère complexité et équilibre.

Encépagement: 50% Cabernet Sauvignon 35% Merlot 11% Petit Verdot 4% Cabernet Franc

Vinification: Vendanges soignées, fermentation traditionnelle en cuves inox thermorégulées entre 26 et 28 °C pendant 15 à 20 jours. Élevage d'environ 14 mois en barriques de chêne français, dont environ 40 % neuves, pour affiner la structure et enrichir la palette aromatique.

Dégustation: Robe profonde rouge rubis. Nez expressif de cassis, mûre, cèdre et fines épices, complété par une bouche structurée et harmonieuse, soutenue par des tanins précis et mûrs, avec une finale longue et légèrement boisée.

Potentiel de garde: 10 - 20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Parfait avec une entrecôte grillée, un magret de canard ou un gigot d'agneau, ainsi qu'avec un stoofvlees flamand ou des fromages affinés comme le Comté.