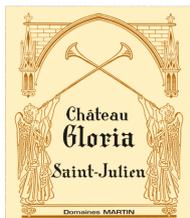


CHÂTEAU GLORIA 2015



Mientras que muchos Châteaux de Burdeos tienen una larga historia en la región, especialmente en el Médoc, ese no es el caso de Château Gloria. De hecho, su historia es relativamente reciente en Saint Julien si la comparamos con la de sus vecinos.

Se podría decir que Château Gloria se remonta a 1903, pero este no es exactamente el caso. El creador de Château Gloria, Henri Martin nació en 1903 en una propiedad vecina de St. Julien, Gruaud Larose. Obviamente, Henri Martin estaba destinado a una vida regida por el vino.

Durante la guerra, en 1942, Henri Martin compró 6 hectáreas de viñedos situados en el margen izquierdo de la denominación de St. Julien. Las viñas eran anteriormente propiedad de Château Beychevelle. Henri Martin hizo la compra aconsejado por su amigo, Jean-Charles Cazes. Cazes es el padre de Jean Michel Cazes de Château Lynch Bages. Esa compra finalmente se convirtió en el actual Château Gloria, que hoy en día cuenta con 50 hectáreas de viñedo.

Château Gloria es un vino de Burdeos muy popular entre los consumidores por ser fácil de beber, tener un carácter encantador y precios justos. Es uno de los vinos con mejor relación calidad-precio de Saint Julien.

www.chateau-gloria.com

Añada:	2015
Productor:	Château Gloria
Denominación:	Appellation Saint-Julien Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Saint Julien
Clasificación:	Cru Bourgeois
Graduación:	13.5 °
Presentación:	75 cl.
Variedades:	Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Franc 5%, Petit Verdot 5%
Producción:	120.000 botellas
Edad del viñedo:	40 años
Superficie del viñedo:	50 ha
Suelo:	Gravas con sub-suelo de arcilla y arena
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En cubas de acero inoxidable, a temperatura controlada
Crianza:	14 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 40% nueva
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

CHÂTEAU GLORIA 2015

PUNTUACIONES

Robert Parker: 91

MARIDAJE

Cordero asado o guisado, coq au vin, pato a la naranja, quesos maduros

NOTAS DE CATA

Color púrpura profundo. Nariz de fruta roja confitada. Notas de regaliz, anacardo, vainilla. La entrada en boca es sedosa, con un carácter excepcional, taninos elegantes de gran precisión y un largo final.