



CHATEAU TREYTINS

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2011



Sur un vignoble créé au milieu du 19^{ème} siècle par le Comte de Kermartin, Léon Nony constitue le Château Treytins dans les années 1950. Après son décès en 1959 son fils Michel puis son petit-fils Jean-Marc poursuivent son œuvre en développant ses vignobles. Durant les années 1990, les chais sont complètement rénovés pour prendre en compte les nouvelles techniques et les dernières connaissances en matière de vinification et d'élevage, tout en respectant les acquis traditionnels. En 1997 et en 2007, le vignoble continue à s'étendre.

NATURE DU TERROIR :

Sélection d'un vignoble d'environ 36 hectares situé dans le prolongement géologique de la haute terrasse de Pomerol, sols variés (argileux, graveleux, argilo-graveleux)

AGE MOYEN DES VIGNES : Environ 27 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : Environ 6000 pieds/ha

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Taille en Guyot double, ébourgeonnages, amendements raisonnés, effeuillages, vendanges vertes si nécessaire, travail du sol, enherbement maîtrisé, vendanges à parfaite maturité.

ENVIRONNEMENT :

Protection de la vigne que si nécessaire, en privilégiant les produits et les modes d'application les plus respectueux de l'Environnement, traitement des effluents, préférence aux fournisseurs locaux, gestion sélective des déchets.

VINIFICATION :

Sélections parcellaires, tris de la vendange, éraflage total, fermentations en cuves inox thermo régulées, contrôle des macérations et des températures de vinification.



ASSEMBLAGE : 73% Merlot, 26% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 3% en barriques neuves, 13% en barriques d'1 et 2 ans, 84% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Un printemps exceptionnellement précoce, avec des records de chaleur et de sécheresse : le plus chaud depuis le début du XX^{ème} siècle, le plus sec depuis 50 ans. Juillet légèrement pluvieux, août et septembre plus chauds que les normales saisonnières

REVUE DE PRESSE (extrait) :

. **Médaille de BRONZE, London International Wine Challenge 2013 :** « Sédusant, attrayant, prune, violette. Doux, séduisant, nuances de fruit noir, ample. Tanins fins et secs. Un vin de belle facture. » - Grande Bretagne, Mai 2013.

. **Tout sur le vin :** « Ce petit classique dominé par le merlot de l'appellation satellite de Pomerol est toujours plaisant à revisiter année après année. Fruits rouges mûrs et accents de sous-bois et de cèdre sont toujours au rendez-vous dans votre verre. Un vin très approachable et toujours bien fait. » - Frédéric Arnould, Canada, Décembre 2015.

RENDMENT : 43 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 8 septembre au 29 septembre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Robe rubis sombre limpide. Bouquet délicat aux notes de fruits mûrs, d'épices et de poivre. Une attaque fraîche, un corps ample épaulé par des tanins bien structurés. Optimum de dégustation : 2016 - 2020



Edition du 20 mai 2018

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

Vignobles Léon Nony - 33500 Néac - France - T. +33 (0)5 57 55 58 58 - www.VLN.FR - INFO@VLN.FR

