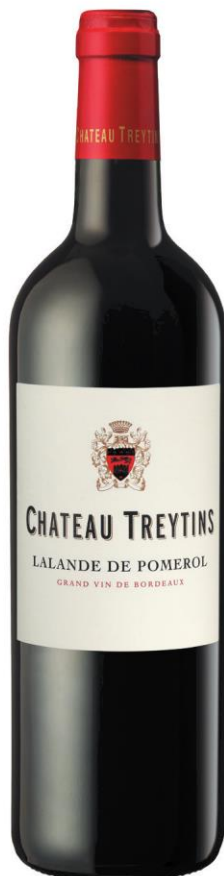




CHATEAU TREYTINS

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2016



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



ASSEMBLAGE : 79% Merlot, 20% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 100% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Les nappes phréatiques ont fait le plein en eau après un hiver et un printemps pluvieux. La floraison s'est déroulée par beau temps. Un superbe été sec et chaud, suivi d'un début d'automne estival avec une faible pluviométrie ont permis une excellente maturation des raisins.

REVUE DE PRESSE (extrait) :

. Médaille de **BRONZE**, London International Wine Challenge 2018, GB.

RENDEMENT : 55 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 22 septembre au 24 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe rouge vif intense et cristalline, nez ouvert de figue et de fraise des bois, bouche charnue étayée par des tanins de belle constitution. La longue finale est prometteuse.

Optimum de dégustation : 2019 - 2025



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

