



# CHATEAU TREYTINS

**MONTAGNE SAINT-ÉMILION - MILLESIME 2009**



Sur un vignoble créé au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle par le Comte de Kermartin, Léon Nony constitue le Château Treytins dans les années 1950 sur l'Appellation Lalande de Pomerol. 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, la famille Nony acquiert un vignoble en appellation Montagne Saint-Emilion, qu'elle agrandit en 2007.

**NATURE DU TERROIR :** 6 hectares environ sur sols variés, allant de sablo-limoneux à graveleux, en partie à flanc de coteau.

**AGE MOYEN DES VIGNES :** Environ 27 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** Environ 5500 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 :** Tris de la vendange, éraflage total, fermentations en cuves inox thermo régulées, contrôle des macérations et des températures de vinification.



**ASSEMBLAGE :** 79% Merlot, 9% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon

**ELEVAGE :** En cuves béton et en cuves inox

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Des températures au-dessus des moyennes trentenaires en mai, juin et août, puis un été indien extraordinaire. Faible pluviométrie de juillet à octobre, qui a contribué à une excellente maturation.

**REVUE DE PRESSE (extrait) :**

- . **Guide Hachette 2013 :** « Ce 2009 à la robe grenat lumineux offre un bouquet de fruits noirs discrètement épicé. En bouche des tanins fermes mais élégants soutiennent une rondeur avenante aux saveurs fruitées. » - France, Septembre 2012.
- . **14/20 Le Point :** « Réducteur, bouche dense, réduite, assez serré, manque de charme mais pas de matière, puissant, tannique, doit s'affiner. » - Jacques Dupont, France, Mai 2010.
- . **Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2011.** Belgique.
- . **84-87/100 JamesSuckling.com.** James Suckling, USA, Avril 2010.

**RENDEMENT :** 54 hl/ha

**DATES DE RECOLTE :** Du 22 septembre au 6 octobre.

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :** Robe rubis délicate aux teintes tuilées. Un nez gourmand de pruneau, de truffe et de poivre. La bouche est tendre avec des tanins gracieux. La décantation rehausse les arômes.

Optimum de dégustation : 2015 - 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

