



CHATEAU TREYTINS

MONTAGNE SAINT-ÉMILION - MILLESIME 2010



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 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 28 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 : Un hiver très froid, un printemps instable et frais entraînent une floraison tardive. L'été, un déficit hydrique, des températures diurnes élevées et des températures nocturnes basses ont provoqué un arrêt de la croissance bénéfique à la synthèse des sucres, tanins et arômes.

REVUE DE PRESSE (extrait) :

. **86/100 guide Gilbert & Gaillard 2014** : « Belle robe sombre, reflets rouge vif. Nez profond de fruits noirs s'ouvrant lentement. En bouche une jolie matière, des tanins mûrs et un fruit net où domine le cassis avec en finale une légère pointe réglissée délicatement amère. » - France, Septembre 2013.

. « **4 verres** » **guide Hubert 2012** : « Nez fondu de petits fruits rouges murs et d'épices douces, avec aussi une belle minéralité, bouche élégante, énergique, longue, fraîche et équilibrée. » - Hélène Durand, France.

. **86-87/100 Jamessuckling.com** : « Il y a du fruit mais il manque un peu de concentration. Mais c'est un vin net. » - James Suckling, USA, Mars 2011.

RENDEMENT : 34 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 29 septembre au 12 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe grenat intense aux reflets violacés. Un nez très développé de petits fruits confits et d'épices. La bouche ronde repose sur des tanins savoureux. La décantation est facultative.

Optimum de dégustation : 2016 - 2021



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

