



CHATEAU TREYTINS

MONTAGNE SAINT-ÉMILION - MILLESIME 2012



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 30 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 : 83% Merlot, 9% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : En cuves béton et en cuves inox

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Un hiver doux suivi d'une vague de froid en février. Mars estival, avril pluvieux, beau mois de mai, juillet frais, août et septembre chauds avec plusieurs journées à plus de 30°C.

REVUE DE PRESSE (extrait) :

- . **14/20 Le Point** : « Charnu, onctueux, fruits noirs très murs, rond, tanins souples élevage discret, beaucoup de fruit. » Jacques Dupont, France, Mai 2013.
- . **Médaille d'OR Gilbert & Gaillard 2015** : « Robe soutenue, grenat. Nez de fruits rouges et noirs bien mûrs avec une trame végétale en arrière-plan. Bouche épanouie, mûre, présentant une agréable maturité aromatique. Un vin qui ne surprend pas mais qui reste franc et typé. Déjà prêt à boire. » - France.
- . **Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux 2014.**

RENDEMENT : 44 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 26 septembre au 10 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe rubis cristalline. Nez bien ouvert de groseille, de kirsch et de noisette. L'attaque est élégante, la bouche est tendre avec des tanins souples. La décantation est facultative.
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

