



# CHATEAU TREYTINS

**MONTAGNE SAINT-ÉMILION - MILLESIME 2014**



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

**AGE MOYEN DES VIGNES :** Environ 29 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 :** 81% Merlot, 8% Cabernet Franc, 11% Cabernet Sauvignon

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

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Débourrement précoce grâce à un hiver particulièrement doux, le mois de mai plus frais a étalé la floraison, juin très chaud, un été mitigé avec des épisodes orageux fréquents, un mois de septembre magnifique.

#### **REVUE DE PRESSE (extrait):**

- . **90/100 JamesSuckling.com** : « Les notes de cerise noire et de pierre se prolongent dans une bouche d'amplitude moyenne portée par des tanins fermes et polis ; finale marquée par la terre humide et le chocolat. Délicieux dès à présent, ce vin s'améliorera encore au cours des cinq prochaines années. » James Suckling, USA, Février 2017
- . **Médaille d'OR** Gilbert & Gaillard 2017 – France
- . **Médaille d'ARGENT** Challenge International du Vin 2017 – France
- . **Une étoile** Guide Hachette des Vins 2018 - France

**RENDEMENT :** 40 hl/ha

**DATES DE RECOLTE :** Du 26 septembre au 8 octobre.

#### **COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :**

Robe grenat dense et cristalline, nez de violette et de notes poivrées, bouche charnue aux tanins murs et soyeux, finale gourmande.

Optimum de dégustation : 2017 - 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

