



CHATEAU TREYTINS

MONTAGNE SAINT-ÉMILION - MILLESIME 2015



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 : 5 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 : 84% Merlot, 8% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : En cuves béton et en cuves inox

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Un hiver plutôt froid et humide. La floraison homogène et rapide s'est déroulée début juin sous d'excellentes conditions de douceur et de faible précipitation. Juillet ensoleillé et sec, pluies orageuses bénéfiques en août, septembre beau et sec.

REVUE DE PRESSE (extrait):

- . **88-89/100 Jamessuckling.com** : «Un rouge équilibré et franc, qui offre des notes de fruits à coques, de noix et de fruits mûrs. Structure mi-corsée à corsée. Simple. » - James Suckling, USA, Avril 2016
- . **Médaille de BRONZE** au Concours Général Agricole de Paris, France, Février 2017.
- . **Médaille de BRONZE** au London International Wine Challenge 2017, GB
- . **87/100 Decanter**, avril 2018, GB
- . **Médaille d'ARGENT** au Challenge International du Vin 2018, France

RENDEMENT : 43 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 29 au 30 septembre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Belle robe pourpre et sombre, nez complexe de petits fruits bien mûrs et de poivre blanc, la bouche séduit par son volume, sa rondeur, et sa finale chaleureuse.

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

