



CHATEAU TREYTINS

MONTAGNE SAINT-ÉMILION - MILLESIME 2016



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 : 90% Merlot, 8% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : En cuves béton et en cuves inox

CONDITIONS CLIMATIQUES : Les nappes phréatiques ont fait le plein en eau après un hiver et un printemps pluvieux. La floraison s'est déroulée par beau temps. Un superbe été sec et chaud, suivi d'un début d'automne estival avec une faible pluviométrie ont permis une excellente maturation des raisins.

REVUE DE PRESSE (extrait):

. **90-91/100 Jamessuckling.com** : «Une trame concentrée sur les fruits mûrs, de la fraîcheur et une minéralité en dentelle. Les tanins offrent de la mâche en finale. L'élevage de ce vin les affina avec le temps. Un jeune vin intéressant.» - James Suckling, USA, Avril 2017.

. **Médaille d'OR** au Concours Général Agricole de Paris, France, Février 2018.

. **14,5 Le POINT** : « Fruits noirs, bouche ronde, fruits noirs bien mûrs, tanins moelleux en première séquence, un peu accrocheurs en finale, droit. ». **Jacques Dupont, Le Point N° 2332, France.**

RENDMENT : 57 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 6 au 24 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe rubis presque noire, bouquet généreux de confiture de griotte et d'épices. La bouche séduit par son volume, ses tanins présents mais bien enrobés, et sa longue finale élégante.

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

