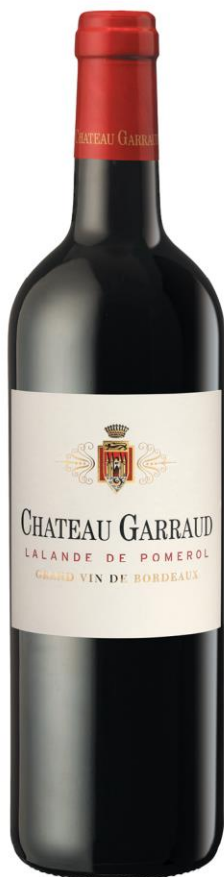




# CHATEAU GARRAUD

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2007



Créé par le Comte de Kermartin au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle, le vignoble de Garraud apparaît dans l'édition 1868 du Féret. Léon Nony l'achète en 1939 pour le rénover et l'agrandir. Après son décès en 1959, son fils Michel puis son petit-fils Jean-Marc poursuivent son œuvre. 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 et en 2007, le vignoble continue à s'étendre en Lalande de Pomerol.

#### NATURE DU TERROIR :

Premier Vin d'un vignoble d'environ 36 hectares situé dans le prolongement géologique de la haute terrasse de Pomerol, sols variés (argileux, graveleux, argilo-graveleux).

**AGE MOYEN DES VIGNES :** Environ 26 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** Environ 6000 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 :

Sélections parcelaires, tris de la vendange, éraflage total, fermentations en cuves inox thermo régulées, contrôle des macérations et des températures de vinification.



**ASSEMBLAGE :** 81% Merlot, 13% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon

**ELEVAGE :** 35% en barriques neuves, 43% en barriques d'1 et 2 ans, 22% en cuve

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Une douceur hivernale et une chaleur record en avril ont déclenché le cycle de végétation très précocement. De petites pluies régulièrement espacées au printemps et en été, un mois de septembre superbe !

#### REVUE DE PRESSE (extrait) :

- . **Coup de Cœur Le POINT :** « réductif, fruits noirs, bouche souple, fondue, assez élégante, tendre, tanins doux, souples, bien pomerolais, chocolaté. » - Jacques DUPONT, France, Mai 2008.
- . **Médaille d'ARGENT au London International Wine Challenge :** « Couleur jeune, nez souligné par des arômes de prune et cerise noire. Tannins gourmands, longueur moyenne marquée par une agréable finale sur des notes de prune. » - GB, Mai 2009.
- . **2 étoiles Guide HACHETTE :** « la couleur griotte commence à présenter quelques reflets grenats. Le nez perçoit d'abord des arômes de fruits très mûrs (pruneau), puis un fumet boisé et épicé prend le dessus. L'attaque, souple et fraîche, dévoile une chair bien structurée par les tanins cacaotés qui soulignent sa persistance. » - France, Septembre 2010.

**RENDEMENT :** 58 hl/ha

**DATES DE RECOLTE :** Du 16 septembre au 9 octobre.

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :** Belle robe pourpre limpide. Les arômes torréfiés et de réglisse s'intègrent parfaitement aux notes de groseille et de mûre. Une attaque immédiate dévoile une bouche ronde, puissante, aux tanins fermes dépourvus d'agressivité. Très longue finale.  
Optimum de dégustation : 2012 - 2019

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

