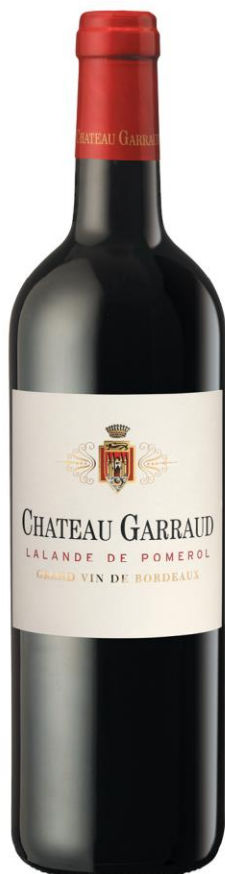




# CHATEAU GARRAUD

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2009



Créé par le Comte de Kermartin au milieu du 19ème 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 27 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 parcelles, tris de la vendange, éraflage total, fermentations en cuves inox thermo régulées, contrôle des macérations et des températures de vinification.



**ASSEMBLAGE :** 69% Merlot, 26% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

**ELEVAGE :** 22% en barriques neuves, 40% en barriques d'1 et 2 ans, 38% en cuve

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Des températures au-dessus des moyennes trentenaires en mai, juin et août, puis un été indien extraordinaire. Faible pluviométrie de juillet à octobre, qui a contribué à une excellente maturation.

#### REVUE DE PRESSE (extrait) :

. **90-93/100 Winespectator.com** : « Bouche dense, portée par des baies noires et des arômes floraux, des tanins veloutés et une finale longue et savoureuse. Très bien fait. » - James Suckling, USA, Avril 2010.

. **15,5/20 Le Point** : « Sanguin, bouche puissante, assez fermée, belle matière onctueuse, généreuse, épices, fruits noirs, belle densité qui n'altère pas l'élégance. » - Jacques Dupont, France, Mai 2010.

. **15,5/20 Decanter** : « Robe profonde. Bouche pleine de fruit. Texture souple. Tanins ronds et soyeux. » - GB, Avril 2010.

. **Guide HACHETTE 2013** : « ...Après une attaque souple, ample et chaleureuse, le vin évolue vers un joli fruit frais et des tanins réglissés qui laissent une bonne bouche... » - France, Septembre 2012.

**RENDEMENT :** 52 hl/ha

**DATES DE RECOLTE :** Du 21 septembre au 13 octobre.

#### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe rubis aux reflets tuilés. Le nez gourmand développe des notes de griotte, de noisette et de truffe. La bouche ample est étayée par des tanins bien fondus. La finale est longue et chaleureuse. La décantation est bénéfique.

Optimum de dégustation : 2016 - 2026



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

