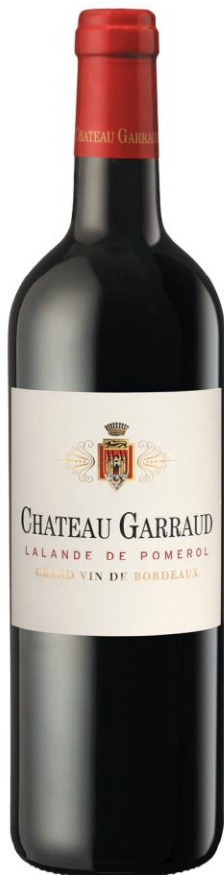




CHATEAU GARRAUD

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2010



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



ASSEMBLAGE : 79% Merlot, 19% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 20% en barriques neuves, 43% en barriques d'1 et 2 ans, 37% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Un hiver très froid, un printemps instable et frais entraînent une floraison tardive. L'été, un déficit hydrique, des températures diurnes élevées et des températures nocturnes basses ont provoqué un arrêt de la croissance bénéfique à la synthèse des sucres, tanins et arômes.

REVUE DE PRESSE (extrait):

. **91-92/100 Jamessuckling.com** : « Une matière fruitée solide qui s'ouvre sur des effluves de chocolat, de café et de mûre. Plein et riche avec des tanins veloutés qui se terminent sur une longue finale charnue. » - James Suckling, USA, Mars 2011.

. **Coup de Cœur guide HACHETTE**: « Paré d'une robe élégante mêlant le rubis et le grenat, le vin livre un bouquet fin et complexe de fruits noirs prolongés par un boisé After Eight, chocolaté et mentholé. Franc et tonique dès l'attaque, le palais dévoile une chair dense, qui enrobe des tanins fermes et serrés. La finale fraîche, intense et longue laisse le souvenir d'un vin puissant, équilibré et dynamique, qui pourra s'apprécier aussi bien jeune que patiné par 5 ou 6 ans de garde. » - France, Septembre 2013.

RENDEMENT : 34 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 23 septembre au 20 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

La robe noire est intense et juvénile. Le bouquet complexe dévoile des arômes de cerise noire confite, d'amande et d'épices. La bouche très charnue est soutenue par des tanins savoureux. La décantation rehausse le bouquet.

Optimum de dégustation : 2018 - 2027



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

