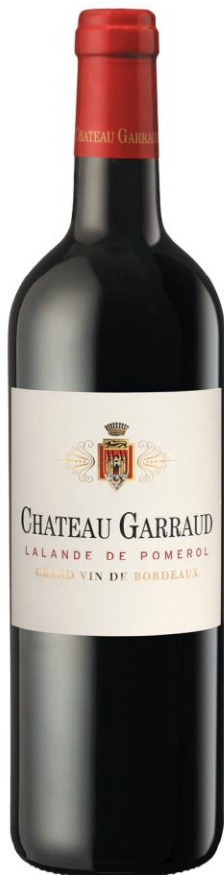




CHATEAU GARRAUD

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2011



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



ASSEMBLAGE : 94% Merlot, 1% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 25% en barriques neuves, 41% en barriques d'1 et 2 ans, 34% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Un printemps exceptionnellement précoce, avec des records de chaleur et de sécheresse : le plus chaud depuis le début du XX^{ème} siècle, le plus sec depuis 50 ans. Juillet légèrement pluvieux, août et septembre plus chauds que les normales saisonnières

REVUE DE PRESSE (extrait):

. **Médaille d'OR au Concours Général Agricole** de Paris, France, Février 2012.

. **1 étoile Guide HACHETTE 2015 :** «La robe est sombre et attirante, le nez bien ouvert sur les fruits mûrs, le palais dense et généreux (pruneau à l'alcool), étayé par les tanins enrobés et une fine fraîcheur. Un vin corsé et équilibré.» - France, Septembre 2014.

. **15/20 Decanter :** « Belle profondeur fruitée. Bien structuré et frais. » - GB, Avril 2012.

RENDEMENT : 43 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 8 septembre au 29 septembre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Teinte pourpre sombre aux reflets légèrement tuilés. Un nez développé de petits fruits noirs, d'épices et de santal. Une bouche intense aux tanins serrés. La décantation renforce la persistance aromatique.

Optimum de dégustation : 2017 - 2024



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

