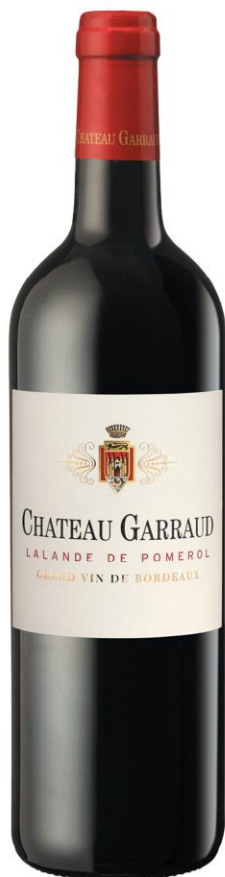




CHATEAU GARRAUD

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2012



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 : 70% Merlot, 29% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 39% en barriques neuves, 32% en barriques d'1 et 2 ans, 29% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Un hiver doux suivi d'une vague de froid en février. Mars estival, avril pluvieux, beau mois de mai, juillet frais, août et septembre chauds avec plusieurs journées à plus de 30°C.

REVUE DE PRESSE (extrait):

. **1 étoile Guide HACHETTE 2016 :** « sa robe sombre montre des reflets violines et son nez, réservé, demande un peu d'aération pour livrer quelques notes grillées héritées de l'élevage. On aime sa bouche ample et ronde étayée de petits tanins vanillés qui devraient s'assouplir assez vite. » - France, Septembre 2015.

. **13,5-14/20 Le POINT :** « Nez fruits rouges, bouche ronde, souple, sur la retenue, demande de l'attente, refermé aujourd'hui. » France, Septembre 2015.

. **Médaille d'OR Gilbert & Gaillard :** « Robe soutenue, grenat. Au nez une trame boisée vanillée délicate sur fond de fruits mûrs. Bouche tendre, pleine de jus et de rondeur. Finale boisée nette bien accordée avec le fruit. Une vraie identité Lalande, qui sort grandi par son élevage. » - France, 2015.

RENDEMENT : 41 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 25 septembre au 15 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Belle robe sombre aux reflets orangés. Le nez s'ouvre sur des notes de fraise des bois et d'amande grillée. La bouche est ample à la texture soyeuse. La décantation est facultative.

Optimum de dégustation : 2017 - 2023



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

