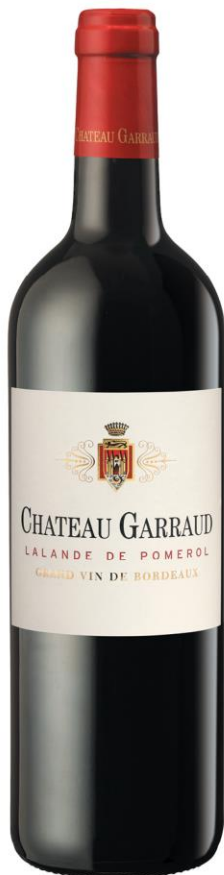




# CHATEAU GARRAUD

**LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2013**



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 28 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 :** 98% Merlot, 2% Cabernet Franc

**ELEVAGE :** 31% en barriques neuves, 36% en barriques d'1 et 2 ans, 33% en cuve

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Un hiver froid et pluvieux, juin capricieux avec des températures en dents de scie et de la pluie sur la fleur, 3ème mois de juillet le plus chaud depuis 1900 en France, août estival, septembre chaud et pluvieux.

#### **REVUE DE PRESSE (extrait) :**

. **Coup de Cœur Le POINT** : « Epices, grillé, fruits noirs, bouche ronde, souple, gourmande, tanins souples, joli fruit. » - France, Mai 2014.

. **87-89/100 points VINOUS** : « Cerises noires, prunes, fumée, cuir et gibier s'entremêlent dans ce Garraud 2013. Les saveurs sont complexes, étoffées, voire un peu sauvages, mais l'ensemble est merveilleusement bien équilibré. Il ne manque pas de personnalité. » - Antonio Galloni, Suisse, Avril 2014.

. **Médaille d'OR Gilbert & Gaillard** : « Premier nez fumé, présence de fruits compotés et sous-bois. Bouche épanouie, aux tanins fondus. Registre aromatique bien mûr soutenu par un support boisé important. Structuré, mâchu, à ouvrir sur une viande épiciée. » - France, Juin 2016.

**RENDEMENT :** 28 hl/ha

**DATES DE RECOLTE :** Du 25 septembre au 11 octobre.

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :** La robe rubis claire est brillante. Un nez charmeur de griotte et de torréfaction. La bouche est tendre avec des tanins présents mais bien fondus. La décantation est facultative pour ce vin proche de sa maturité.

Optimum de dégustation : 2017 - 2021



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

