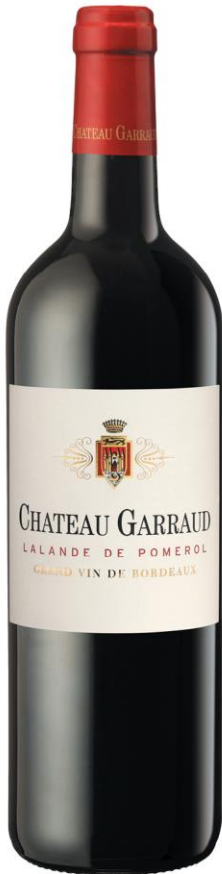




CHATEAU GARRAUD

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2014



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 29 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 : 87% Merlot, 12% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 25% en barriques neuves, 35% en barriques d'1 et 2 ans, 40% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Débourrement précoce grâce à un hiver particulièrement doux, le mois de mai plus frais a étalé la floraison, juin très chaud, un été mitigé avec des épisodes orageux fréquents, un mois de septembre magnifique.

REVUE DE PRESSE (extrait):

. **90/100 JamesSuckling.com** - James Suckling, USA, Février 2017

. **Médaille d'OR** – Gilbert & Gaillard 2017, France.

. **Médaille d'ARGENT au London International Wine Challenge:** « Un vin structuré et intense, avec un joli nez de mûre, de cerise, d'airelle et de mine de crayon. Les tanins sont encore fermes mais l'avenir est très prometteur. » - GB, Mai 2016.

. **Médaille d'ARGENT** – Mundus Vini 2017, Allemagne

. **1 étoile** – Guide Hachette des Vins 2018, France

RENDEMENT : 36 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 24 septembre au 9 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Belle robe grenat foncé. Le nez complexe s'ouvre sur des arômes de petits fruits rouges et de notes vanillées. La bouche charnue et charpentée se prolonge longuement. La décantation amplifie le bouquet de ce vin encore jeune.

Optimum de dégustation : 2019 - 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

