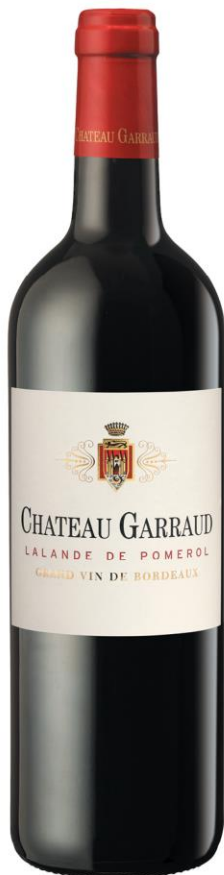




CHATEAU GARRAUD

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2015



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 30 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 : 93% Merlot, 4% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 25% en barriques neuves, 33% en barriques d'1 et 2 ans, 42% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Un hiver plutôt froid et humide. La floraison homogène et rapide s'est déroulée début juin sous d'excellentes conditions de douceur et de faible précipitation. Juillet ensoleillé et sec, pluies orageuses bénéfiques en août, septembre beau et sec.

RENDEMENT : 45 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 16 septembre au 8 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe pourpre violacée. Un nez encore discret aux notes toastées sur des arômes de mûre et de myrtille. La bouche voluptueuse est soutenue par des tanins racés. La finale est interminable.

Optimum de dégustation : 2021 - 2031

REVUE DE PRESSE :

. **92-93/100 JamesSuckling.com** : «Un vin rouge aux intenses saveurs de noix et de mûre. Bouche ample et texture veloutée. » - James Suckling, USA, Avril 2016.

. **Médaille d'ARGENT au London International Wine Challenge**: « De plaisants arômes floraux de feuille de cassis. Une belle concentration de fruits noirs et d'épices structurée par des notes herbacées et fraîches. » - GB, Mai 2017.

. **Médaille d'OR** au Concours des Vignerons Indépendants 2018, France.



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

