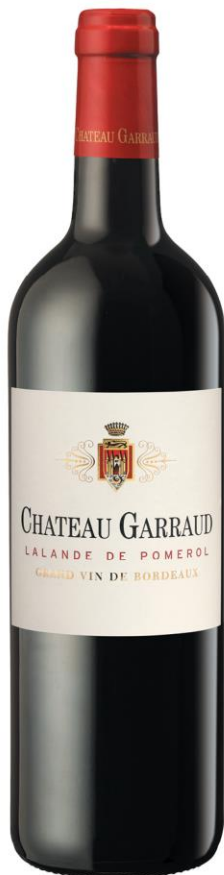




# CHATEAU GARRAUD

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2016



Créé par le Comte de Kermartin au milieu du 19<sup>ème</sup> 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 :** 79% Merlot, 20% Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

**ELEVAGE :** 29% en barriques neuves, 33% en barriques d'1 et 2 ans, 38% en cuve

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Les nappes phréatiques ont fait le plein en eau après un hiver et un printemps pluvieux. La floraison s'est déroulée par beau temps. Un superbe été sec et chaud, suivi d'un début d'automne estival avec une faible pluviométrie ont permis une excellente maturation des raisins.

#### REVUE DE PRESSE :

. **90-91/100 JamesSuckling.com :** «D'une structure ferme et charpentée, ce vin combine des tanins soyeux à une nette vivacité. Les tanins sont modérés et la finale régulière. Un vin qui a de la mâche.. » - James Suckling, USA, Mars 2017.

. **Médaille d'ARGENT (92 pts) au London International Wine Challenge** - GB, Mai 2018.

. **14,5-15 Le Point :** « Cerise, sureau, frais, charnu, suave, tanins fins, serrés, juteux, élevage équilibré, complet, tendu. ». Jacques Dupont, Le Point N°2332, France.

**RENDEMENT :** 55 hl/ha

**DATES DE RECOLTE :** Du 22 septembre au 24 octobre.

#### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

La teinte grenat est sombre et brillante, le nez très développé s'ouvre sur des notes de fruits noirs et de toasté, la bouche ample se prolonge par des tanins encore bien présents mais soyeux.

Optimum de dégustation : 2021 - 2031



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

