



# CHATEAU TREYTINS

**MONTAGNE SAINT-ÉMILION - MILLESIME 2011**



Sur un vignoble créé au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle par le Comte de Kermartin, Léon Nony constitue le Château Treytins dans les années 1950 sur l'Appellation Lalande de Pomerol. Après son décès en 1959, son fils Michel puis son petit-fils Jean-Marc poursuivent son œuvre en développant ses vignobles. 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, la famille Nony acquiert un vignoble en appellation Montagne Saint-Emilion, qu'elle agrandit en 2007.

**NATURE DU TERROIR :** 6 hectares environ sur sols variés, allant de sablo-limoneux à graveleux, en partie à flanc de coteau.

**AGE MOYEN DES VIGNES :** Environ 29 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** Environ 5500 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 :** Tris de la vendange, éraflage total, fermentations en cuves inox thermo régulées, contrôle des macérations et des températures de vinification.



**ASSEMBLAGE :** 79% Merlot, 9% Cabernet Franc, 12% Cabernet Sauvignon

**ELEVAGE :** En cuves béton et en cuves inox

**CONDITIONS CLIMATIQUES :** Un printemps exceptionnellement précoce, avec des records de chaleur et de sécheresse : le plus chaud depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle, le plus sec depuis 50 ans. Juillet légèrement pluvieux, août et septembre plus chauds que les normales saisonnières

**REVUE DE PRESSE (extrait) :**

- . **Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris.** France, Février 2012.
- . **15/20 Le Point:** «Nez fruité, bouche tendre, assez fin, fruité, pas trop extrait, assez élégant.» Jacques Dupont, France, Mai 2012.
- . **Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux.** France, Mai 2013.
- . « **4 Verres** » **guide Hubert 2016 :** « Nez intense, développant un fruit puissant, myrtille, cassis et mûres, ainsi que des touches florales, bouche bien constituée, avec des tannins ronds et mûrs, de l'allonge et beaucoup de fraîcheur. Classique, bien fait, bon potentiel de garde. » - Hélène Durand, France.

**RENDEMENT :** 42 hl/ha

**DATES DE RECOLTE :** Du 15 septembre au 28 septembre.

**COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :** Belle teinte violine limpide et brillante. Un nez élégant de petits fruits rouges bien mûrs. La bouche fraîche et moelleuse est soutenue par des tanins tendres. La décantation renforce la fraîcheur aromatique.  
Optimum de dégustation : 2016 - 2020



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

