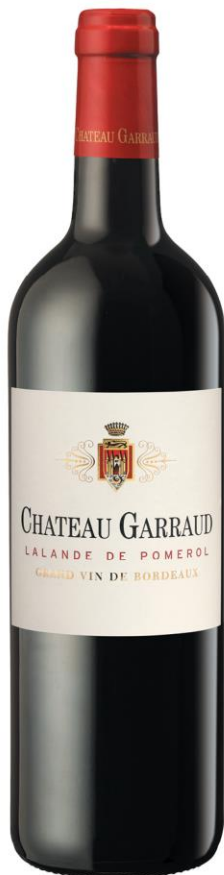




CHATEAU GARRAUD

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2008



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 27 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 : 74% Merlot, 24% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 32% en barriques neuves, 59% en barriques d'1 et 2 ans, 9% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Un débourrement tardif, puis un printemps alternant épisodes pluvieux et soleil. Très beau mois de juillet, mois d'août mitigé, mois de septembre exceptionnel.

REVUE DE PRESSE (extrait) :

- . **16/20 Decanter.com** : « Nez fin et expressif aux arômes de fruits noirs. Bonne longueur en finale. Style puissant et équilibré. » Grande-Bretagne, Avril 2009.
- . **15,5/20 Le POINT** : « Fruits noirs, note boisée, violette et floral, bouche ronde, suave, épicée, bons tanins solides, pas trop extrait, bonne longueur. Finale un peu serrée. » - Jacques DUPONT, France, Mai 2009.
- . **15,5-17,5/20 Revue du Vin de France** : « Superbe nez intense de confiture de prune et cassis, avec des notes fumées. Assise tannique solide, du fruit, de la fraîcheur. Belle suite. » - France, Juin 2009.
- . **Médaille d'OR au Concours des Vins des Vignerons Indépendants 2011**, France.

RENDEMENT : 37 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 30 septembre au 17 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Robe rouge intense aux reflets grenat, nez très élégant mêlant harmonieusement cerise, baies rouges, caramel et noisette, l'attaque savoureuse dévoile une bouche tendre rehaussée par des tanins suaves. La finale intense est d'une longueur prometteuse. Optimum de dégustation : 2014 - 2019



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

