



CHATEAU TREYTINS

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2009



Sur un vignoble créé au milieu du 19^{ème} siècle par le Comte de Kermartin, Léon Nony constitue le Château Treytins dans les années 1950. 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 et en 2007, le vignoble continue à s'étendre.

NATURE DU TERROIR :

Sélection 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 parcelles, tris de la vendange, éraflage total, fermentations en cuves inox thermo régulées, contrôle des macérations et des températures de vinification.



ASSEMBLAGE : 82% Merlot, 15% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 1% en barriques neuves, 5% en barriques d'1 et 2 ans, 94% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Des températures au-dessus des moyennes trentenaires en mai, juin et août, puis un été indien extraordinaire. Faible pluviométrie de juillet à octobre, qui a contribué à une excellente maturation.

REVUE DE PRESSE (extrait) :

. **Médaille de BRONZE au London International Wine Challenge 2011** : « Nuances fruitées riches et mûres, bonne structure et longueur. Beau vin de garde. » - Grande-Bretagne, Mai 2011.

. **Médaille de BRONZE au Challenge International du Vin** (Bourgeois-Blayais), France, Avril 2012.

. **La Presse de Montréal** : « La plupart des vins de l'année 2009 à Bordeaux sont gourmands, onctueux et remplis de fruits. Cette cuvée du Château Treytins n'échappe pas à la tendance. C'est une jolie cuvée. L'attaque est croquante. Le bois est intégré. Savoureux. » - Canada, Janvier 2013.

RENDEMENT : 52 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 21 septembre au 13 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Belle robe rouge aux reflets bleutés, nez ouvert sur des notes d'amande et de fruits rouges, une attaque franche, suivie d'une bouche bien constituée avec des tanins structurés. La finale est soyeuse.

Optimum de dégustation : 2015 - 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

