



CHATEAU TREYTINS

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2010



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 26 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 : 61% Merlot, 31% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 5% en barriques neuves, 48% en barriques d'1 et 2 ans, 47% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Un hiver très froid, un printemps instable et frais entraînent une floraison tardive. L'été, un déficit hydrique, des températures diurnes élevées et des températures nocturnes basses ont provoqué un arrêt de la croissance bénéfique à la synthèse des sucres, tanins et arômes.

REVUE DE PRESSE (extrait) :

. **Médaille d'ARGENT London International Wine Challenge 2012 :** « Robe profonde, vin d'une belle densité. Notes balsamiques et tanins croquants. Belle structure. » - Grande-Bretagne, Mai 2012.

. **Médaille de BRONZE au Concours des Grands Vins de France, Mâcon, France, Mai 2012.**

RENDMENT : 34 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 23 septembre au 20 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Robe rouge grenat limpide et intense, nez développé avec des notes élégantes de fruits rouges bien mûrs. L'attaque est franche, la bouche volumineuse repose sur des tanins veloutés bien présents. La finale est douce et longue. Optimum de dégustation : 2016 - 2021



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

