



CHATEAU TREYTINS

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2012



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



ASSEMBLAGE : 85% Merlot, 11% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 5% en barriques d'1 et 2 ans, 95% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Un hiver doux suivi d'une vague de froid en février. Mars estival, avril pluvieux, beau mois de mai, juillet frais, août et septembre chauds avec plusieurs journées à plus de 30°C

REVUE DE PRESSE :

. Médaille d'OR Gilbert & Gaillard 2015 : « Robe soutenue, grenat. Nez mûr, boisé grillé sur fond de baies sauvages. Bouche très souple aux tanins soyeux. Mise en valeur du fruit enveloppé par les parfums d'élevage. Un vin très franc, qui peut se prolonger dans le temps. Viande rouge conseillée. » - France, Juin 2015.

RENDEMENT : 41 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 25 septembre au 15 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Robe limpide aux reflets grenat, Nez bien ouvert sur des notes de fruits rouges frais et d'épices, une bouche souple et élégante avec des tanins fondus, une finale tendre et douce.

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

