



CHATEAU TREYTINS

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2013



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 28 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 : 57% Merlot, 40% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 24% en barriques d'1 et 2 ans, 76% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES :

Un hiver froid et pluvieux, juin capricieux avec des températures en dents de scie et de la pluie sur la fleur, 3^{ème} mois de juillet le plus chaud depuis 1900 en France, août estival, septembre chaud et pluvieux.

REVUE DE PRESSE (extrait) :

. **Médaille d'OR au Concours Mondial de Bruxelles 2015** – Belgique, Mai 2015.

. **Médaille d'OR Gilbert & Gaillard 2016** : « Robe discrètement évoluée. Nez de sous-bois, de fruits rouges et noirs compotés. Bouche épanouie, équilibrée, qui propose une trame fruitée mûre enveloppée de fraîcheur. Les tannins sont fondus. Un Lalande apte au service, pour une entrecôte au vin. » - France, Juin 2016.

RENDMENT : 28 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 25 septembre au 11 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Robe rubis clair et limpide, un bouquet délicat de petits fruits des bois et de prune, un bon volume en bouche avec des tanins doux, une finale élégante.

Optimum de dégustation : 2016 - 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

