



CHATEAU TREYTINS

LALANDE DE POMEROL - MILLESIME 2014



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 29 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 : 70% Merlot, 23% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : 3% en barriques neuves, 7% en barriques d'1 et 2 ans, 90% en cuve

CONDITIONS CLIMATIQUES : Débourrement précoce grâce à un hiver particulièrement doux, le mois de mai plus frais a étalé la floraison, juin très chaud, un été mitigé avec des épisodes orageux fréquents, un mois de septembre magnifique.

REVUE DE PRESSE (extrait) :

- . **Médaille d'ARGENT** au Concours Mondial de Bruxelles 2016 – Belgique, Mai 2016.
- . **Médaille d'OR** Gilbert & Gaillard 2017 – « Robe rubis légèrement évoluée mais soutenue. Le nez délivre un fruit mûr très agréable évoquant la groseille, la cerise. La bouche est harmonieuse, bien liée. On y retrouve ce fruit net et intense avec en finale une certaine densité. Belle personnalité. » France, Janvier 2017.

RENDEMENT : 36 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 24 septembre au 9 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION : Robe brillante aux reflets grenat, nez ouvert et franc sur des arômes de cerise et d'épices, bouche ample aux tanins fondus, finale tendre et douce.

Optimum de dégustation : 2017 - 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

