



CHATEAU TREYTINS

MONTAGNE SAINT-ÉMILION - 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 sur l'Appellation Lalande de Pomerol. 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, la famille Nony acquiert un vignoble en appellation Montagne Saint-Emilion, qu'elle agrandit en 2007.

NATURE DU TERROIR : 6 hectares environ sur sols variés, allant de sablo-limoneux à graveleux, en partie à flanc de coteau.

AGE MOYEN DES VIGNES : Environ 31 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : Environ 5500 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 : Tris de la vendange, éraflage total, fermentations en cuves inox thermo régulées, contrôle des macérations et des températures de vinification.



ASSEMBLAGE : 83% Merlot, 9% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon

ELEVAGE : En cuves béton et en cuves inox

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) :

. **13,5/20 Le Point** : « Fruits rouges, notes florales, réglisse, grain de tanin agréable, beaucoup de fruit en bouche, juteux, finale tendre. » Jacques Dupont, France, Mai 2014.

. **Médaille d'OR Gilbert & Gaillard** : « Robe aux discrets reflets d'évolution. Nez mûr présentant un beau fruit confituré (prune, groseille), présence sous-bois frais. En bouche, une trame tanique présente, des parfums bien mûrs. La finale reste sur la fraîcheur. Demande encore de la patience. » France, Juin 2016.

. **86-88 Vinous** : « Treytins 2013 est un vin expressif et soyeux, avec des nuances de kirsch, de mirabelle, de fleurs sauvages, de menthe et d'épices douces. On remarquera la finale particulièrement expressive et nuancée. » Antonio Galloni, Avril 2014.

RENDMENT : 20 hl/ha

DATES DE RECOLTE : Du 1^{er} octobre au 7 octobre.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe rubis délicate, nez développé de cerise et d'épices, une bouche moelleuse à la texture veloutée et aux tanins fondus, une finale tendre.

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

