



Château Garraud, 2016

Château Garraud-Treytins
FRANCE, BORDEAUX, LALANDE-DE-POMEROL

Fait face aux plus grands terroir de Pomerol, un merlot tout en finesse à prix raisonnable.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	79% Merlot, 19% Cabernet franc, 2% Cabernet-sauvignon
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	36 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,2 g/l
SUPERFICIE	36 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble se situe sur la commune de Néac, au cœur de la région de Pomerol et Saint-Émilion
GÉOLOGIE DU SOL	Argile profonde passant par des zones argilo-graveleuses et argilo-sableuses avec par endroit de la crasse de fer
VINIFICATION	Sélections parcelaires. Tris de la vendange et éraflage total. Fermentation en cuves inox thermorégulées entre 28° et 30°C. Cuvaison pendant 4 semaines.
ÉLEVAGE	18 mois avec 1/3 en barriques neuves, 1/3 en barriques d'1 vin et 1/3 en cuve béton
DÉGUSTATION	Robe de couleur robe grenat sombre. Au nez, des arômes complexes et très développés de petits fruits rouges et de notes vanillées, toastées et de tabac. En bouche, le vin est charnu et charpenté avec des tannins bien présents mais soyeux. La finale est longue.
CONSOMMATION	Parfait pour le steak vielli servi avec une sauce au poivre bien classique. Servir entre 14° et 15°C. Peut se conserver jusqu'à 12 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
978072

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
32.00 \$



PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING
90 POINTS



GUIDE LAPEYRIE
2021, TOP 10 VINS
ROUGES DE GARDE
OU À OFFRIER EN
CADEAU



LE GUIDE DU VIN
2022 : 3 ÉTOILES



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Sur un vignoble créé au milieu du 19ème siècle par le Comte de Kermartin, Léon Nony constitue le Château Treytins dans les années 1950. C'est en 2019 que Marie Laure et Pierre Esnée rachètent le château. Le domaine est directement géré par eux tout en étant accompagné par deux conseils : Stéphane Beuret pour le management opérationnel et par l'oenologue Stéphane Derenoncourt incarnant la nouvelle génération de conseillers viticoles et vinicoles.