



Château Treytins, 2018

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)	73% Merlot, 26% Cabernet franc, 1% Cabernet-sauvignon
ÂGE MOYEN DES VIGNES	30 ans
RENDEMENTS	55 hl/ha
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,5 g/l
SUPERFICIE	36 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Vignoble situé dans le prolongement géologique de la haute terrasse de Pomerol
GÉOLOGIE DU SOL	Argileux, graveleux et argilo-graveleux
VINIFICATION	Sélections parcelaires. Tris de la vendange et éraflage total. Fermentation en cuves inox thermo régulées et contrôle des macérations et températures de vinification.
ÉLEVAGE	100% en cuves inox
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge vif intense et cristalline. Au nez, des arômes de figue et de fraise des bois. En bouche, un vin charnu étayé par des tannins de belle constitution. La longue finale est prometteuse.
CONSOMMATION	Parfait pour un kebab et borchette grillé. Peut se conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime. Dégustation optimale entre 2019 à 2025.

CODE SAQ
892406

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
25.80 \$



PRIX ET MENTIONS



WINE ALIGN 87/100



LE GUIDE DU VIN
2022 : 3 ÉTOILES

« « UN LALANDE-DE-POMEROL QUI NE LAISSERA PERSONNE
INDIFFÉRENT EN DÉGUSTATION. » GUIDE LAPEYRIE 2021,
RECOMMANDATIONS VINS ROUGES »

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.