



Domaines Delon

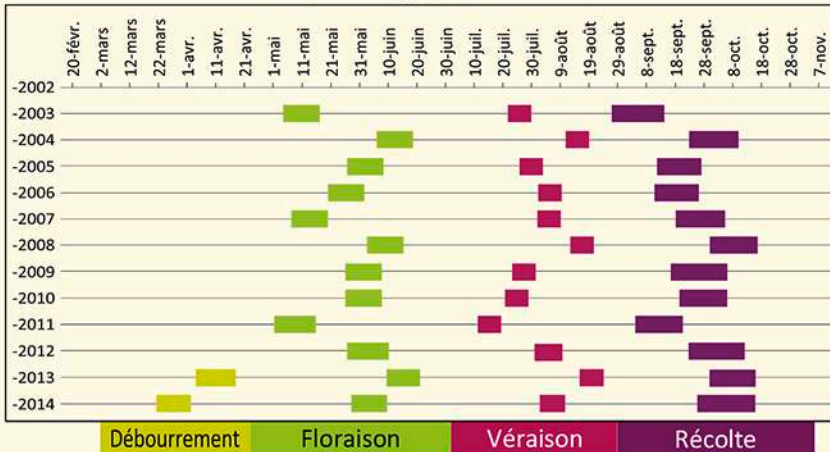


Primeurs 2014

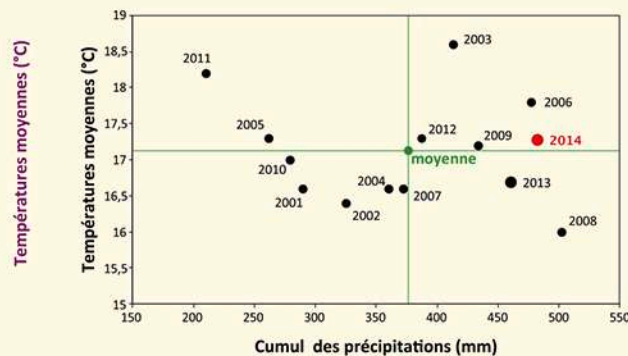


Château NÉNIN - Récolte 2014

Stades phénologiques 2002 - 2014

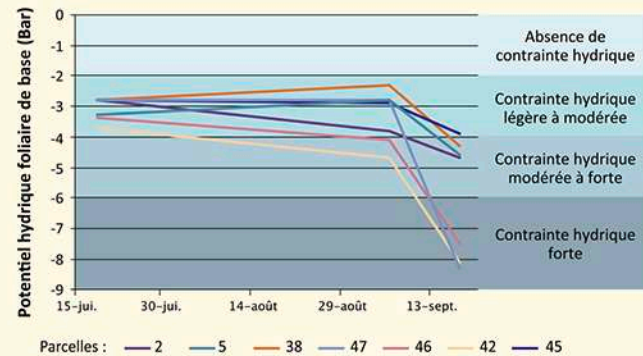


Après un débourrement relativement précoce suite à une sortie d'hiver douce et humide, le rafraîchissement survenu au mois de mai a retardé la floraison et replacé le millésime sur une précocité dans la moyenne des dix dernières années. Juin, juillet et août ont été ponctués d'averses orageuses, mais le temps est devenu plus clément à partir du 15 août et en septembre, avec de belles journées ensoleillées qui ont permis l'installation de contraintes hydriques propices à un bon affinage des tanins des pellicules et des pépins, notamment sur les grands terroirs argilo-graveleux de la propriété. Tout au long de ce millésime, une grande attention a été portée au vignoble afin de contrer l'impact de cette pluviométrie régulière. Ainsi, les enherbements, les effeuillages, et les éclaircissages précoces tout début véraison, ont contribué à homogénéiser la maturité des grappes et à maintenir les raisins dans un parfait état sanitaire jusqu'aux vendanges.



Températures et Précipitations

Le millésime 2014 fut marqué par une pluviométrie régulière et relativement abondante jusqu'à mi-août, et des températures plutôt fraîches, notamment en mai et août. Le mois de septembre fut nettement plus sec et ensoleillé sur sa grande majorité, à l'exception d'un épisode orageux survenu peu avant les vendanges.



Malgré un millésime globalement pluvieux sur Pomerol, des **contraintes hydriques** légères à modérées se sont installées durant la véraison puis accentuées durant la maturation, grâce au maintien du couvert végétal et aux belles journées de fin août et septembre.

Le millésime 2014 a donné des Merlots riches, dotés d'une structure bien présente et d'un bel équilibre, avec de la tension et du volume sur les grands terroirs du plateau de Pomerol. Les Cabernets Francs sont très concentrés et opulents en bouche. Ils ont été essentiels pour l'assemblage du premier vin et lui apportent une réelle profondeur.

Fugue de Nénin

2014

POMEROL

Commentaire

NENIN



2014

CHATEAU NENIN
POMEROL

Commentaire

FUGUE DE NÉNIN

MERLOT

95 %

CABERNET FRANC

5 %

Rendement

41 hl/ha

Presses

4 %

Bques neuves

20 %

Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)

13,70

A.T.

3,70

A.V.

0,20

pH

3,55

I.P.T.

60

Vendanges du 26 septembre au 16 octobre

8 jours effectifs

CHÂTEAU NÉNIN

MERLOT

68 %

CABERNET FRANC

32 %

Rendement

41 hl/ha

Presses

7 %

Bques neuves

30 %

Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)

13,80

A.T.

3,70

A.V.

0,19

pH

3,53

I.P.T.

69

Vendanges du 26 septembre au 16 octobre

8 jours effectifs

