



*Domaines Delon*

---

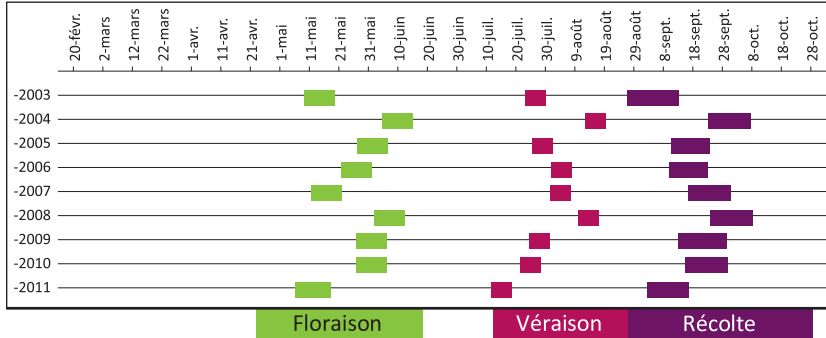


*Primeurs 2011*

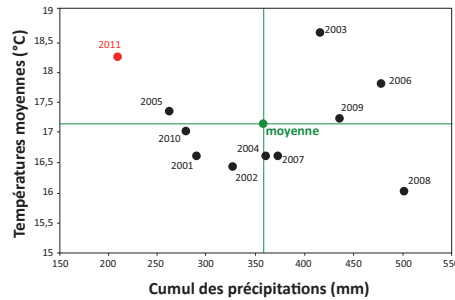
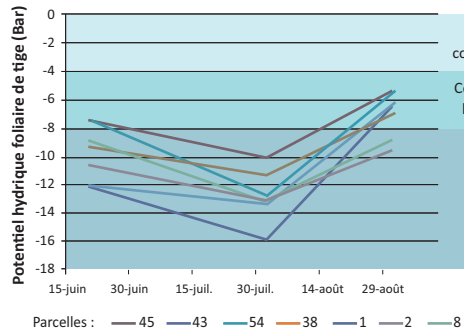


# Château NÉNIN - Récolte 2011

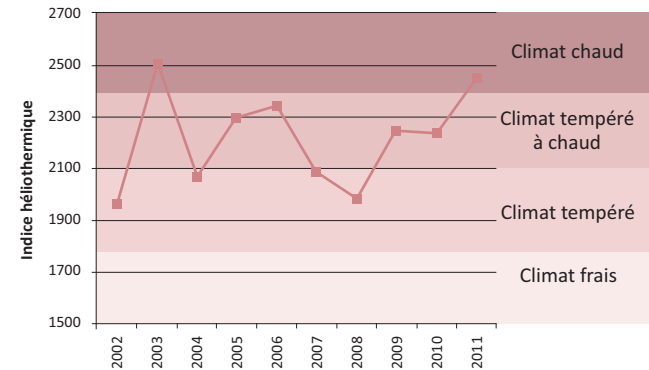
## Stades phénologiques 2003 à 2011



2011 est le second millésime le plus chaud de la décennie après 2003 (cf. graph températures et précipitations). Il est surtout marqué par un printemps exceptionnellement chaud et sec conduisant à une date de mi-floraison parmi les plus précoces. Ces conditions n'ont pas perturbé la vigne jusqu'à la nouaison et la fermeture de la grappe. Les contraintes hydriques très fortes en début de saison ont été modérées par une pluviométrie estivale bien répartie. Mi-juillet, la véraison a démarré lentement sur les Merlots puis s'est accélérée suite à ces pluies. La maturité finale a ainsi pu atteindre des niveaux très intéressants en termes de potentiel phénologique, avec une concentration rarement atteinte sur les Cabernets Francs (liée aux conditions exceptionnelles de mi-juin à mi-juillet). Malgré des nuits plus tempérées qu'en 2010, les raisins ont conservé un excellent équilibre sucres/acidité. L'état sanitaire de la vendange a été très satisfaisant. Un deuxième éclaircissage de précision sur les queues de floraison a permis d'obtenir une parfaite homogénéité de maturité.



Températures et précipitations



Les **contraintes hydriques** installées très tôt et déjà fortes début août ont ensuite été modérées.

2011 est caractérisé par un **indice héliothermique** typique d'un climat chaud qui reflète un printemps exceptionnellement chaud et des températures estivales globalement modérées sans nuits fraîches (faible amplitude thermique).

Les vendanges ont duré 11 jours, du 5 au 15 septembre 2011.

Le millésime 2011 a produit des Cabernets Francs très denses, longs, fins et racés ainsi que des Merlots puissants, charnus et frais.

Château Nénin 2011 exprime une trame tannique très massive et serrée dans la lignée de son prédécesseur, mais avec davantage de fraîcheur.

*Fugue de Nénin*

2011

POMEROL

Commentaire

NENIN



2011

CHATEAU NENIN  
POMEROL

Commentaire

## FUGUE DE NÉNIN

MERLOT

88 %

CABERNET FRANC

12 %

Rendement

44 hl/ha

Presses

10,5 %

Bques neuves

15 %

Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)

13,65

Sucres (g/l)

< 2

A.T.

3,44

A.V.

0,24

pH

3,56

I.P.T.

62

## CHÂTEAU NÉNIN

MERLOT

78 %

CABERNET FRANC

22 %

Rendement

44 hl/ha

Presses

17 %

Bques neuves

25 %

Profil analytique moyen à la mise en barrique

Degré (% vol)

13,7

Sucres (g/l)

< 2

A.T.

3,50

A.V.

0,30

pH

3,65

I.P.T.

71