

NENIN

2024



TERROIR

Le vignoble du Château Nénin s'étend d'un seul tenant à l'exception d'une seule parcelle. Les vignes dédiées au grand vin du Château Nénin sont plantées sur les plus grands terroirs argilo-graveleux du plateau de Pomerol, sur environ un tiers du vignoble total. Dans le contexte de l'appellation Pomerol, où il est rare qu'un domaine excède 10 hectares, le Château Nénin représente une surface majeure : jusqu'à 32 hectares de vignes en production. En conséquence son terroir comprend toute la diversité de sols qui caractérise Pomerol. Il est principalement constitué de dépôts oligocènes recouverts de formations graveleuses alluviales de la Dordogne ; des argiles et graviers siliceux, des quartz, des granites, de la crasse de fer ainsi que des galets de basalte.

MILLÉSIME 2024

Le millésime 2024 a mis à l'épreuve la patience et la résilience des équipes techniques. Les épisodes pluvieux du printemps, suivis d'un été plus chaud et sec, ont complexifié la gestion du vignoble, nécessitant de l'anticipation et des interventions précises. Les Merlots, récoltés à pleine maturité, offrent une expression juteuse et fraîche, avec une trame tannique soyeuse et une belle profondeur aromatique. Les Cabernets Francs, quant à eux, dévoilent une élégance structurée, marquée par des notes florales et une belle persistance aromatique. 2024 se distingue par sa tension maîtrisée, sa précision et son équilibre, fruit d'une saison exigeante et d'un travail rigoureux, autant à la vigne qu'au chai. C'est un millésime plein d'allure, fidèle à l'identité de Pomerol.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : 54 % Merlot, 38 % Cab Franc, 8 % Cab Sauvignon

Date de vendange : Du 18 septembre au 2 octobre 2024

Degré : 13.2 % - pH : 3,64 - IPT : 60



DOMAINES DELON