



DOMAINES DELON

CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES  
CLOS DU MARQUIS - CHÂTEAU NÉNIN - CHÂTEAU POTENSAC

FUGUE DE NÉNIN - 2011



2011

## Fugue de Nénin

### ASSEMBLAGE / BLEND

Merlot 88%

Cabernet Franc 12%

### DATE DE VENDANGE / HARVEST PERIOD

Du 5 au 15 septembre 2011

From 5th to 15th September 2011

### ANALYSES / LAB ANALYZES

Degré : 13,58 %vol. - Acidité Totale : 3,52 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3,39 - IPT : 62

Alcohol degree : 13.58 %vol. - Total Acidity : 3.52 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3.39 - IPT : 62

### LE MILLÉSIME / VINTAGE 2011

2011 est le second millésime le plus chaud de la décennie après 2003 ! Il fut surtout marqué par un printemps exceptionnellement chaud et sec conduisant à une date de floraison extrêmement précoce. Mi-juillet, la véraison démarra lentement puis s'accéléra suite à quelques pluies. Les contraintes hydriques très fortes en début de saison furent modérées par une pluviométrie estivale bien répartie. La maturité finale put ainsi atteindre des niveaux très intéressants en termes de potentiel phénolique, notamment sur les Cabernets Francs.

2011 is the second hottest vintage of the decade after 2003! It will be remembered for the exceptionally hot and dry spring that meant a very early flowering. In mid-July the colour change got off to a slow start and then accelerated after some rain showers. The regular summer rain counterbalanced the real lack of water observed at the