Fugue de NÉNIN 1997



TERROIR

Fugue de Nénin est produit à partir de vignes plantées sur des terroirs argilo-sableux, qui confèrent au vin une buvabilité plus précoce, ainsi que de jeunes vignes situées sur le plateau de Pomerol. 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 1997

Après un début d'année très chaud et sec, induisant un cycle précoce, le temps devint très pluvieux à partir du mois de mai et ce jusqu'à fin août. La floraison et la véraison furent ainsi plutôt hétérogènes mais les beaux mois de septembre et d'octobre permirent d'attendre une maturité de qualité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 72% Cabernet Franc 28%
Date de vendange : Du 6 septembre au 3 octobre 1997
Degré : 13,20 % - Acidité Totale : 3,19 gH2SO4/l

DOMAINES DELON

Fugue de NÉNIN 1997

NOTES DE DÉGUSTATION

Fugue de Nénin 1997 offre au nez des notes de cerises noires, de figue et de prune. L'attaque présente une belle fraicheur, le milieu de bouche est très rond et la finale élégante et d'une grande pureté. Ce vin est parfait pour être dégusté à table aujourd'hui et pourra encore se conserver 3 à 4 ans environ.



DOMAINES DELON