Fugue de NÉNIN 1998



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 1998

Le millésime 1998 fut caractérisé par un débourrement et une floraison précoce. Le mois d'août, particulièrement chaud et sec, favorisa ensuite la bonne maturation des raisins qui ne fut pas perturbée par les quelques pluies survenues en septembre pendant les vendanges.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 84% Cabernet Franc 16%
Date de vendange : Du 23 septembre au 2 octobre 1998
Degré : 13,60 % - Acidité Totale : 3,16 gH2SO4/l

DOMAINES DELON

Fugue de NÉNIN 1998



NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin offre au nez des notes de cerises noires, de mure et d'épices. L'attaque révèle une belle fraîcheur, le milieu de bouche est très rond et la finale longue et pure, avec une belle tension. Ce vin est parfait pour être dégusté à table aujourd'hui mais pourra encore se conserver 5 ans environ.

Robert Parker

Les amateurs seraient bien inspirés de s'intéresser au second vin de la propriété, qui est excellent. Le Fugue de Nénin 1998 (noté 88), qui présente un très généreux fruité de cerise noire, est très étoffé, charnu en milieu de bouche et soyeux en finale.

DOMAINES DELON