Fugue de NÉNIN 1999



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 1999

Le millésime 1999 fut précoce en raison d'un printemps chaud et humide. L'été fut ensoleillé et la véraison se déroula sous de très bonnes conditions. Seules quelques pluies vinrent perturber les vendanges.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 90% Cabernet Franc 10%
Date de vendange : Du 8 au 23 septembre 1999
Degré : 13,85% - Acidité Totale : 3,33 gH2SO4/l

DOMAINES DELON

Fugue de NÉNIN 1999



NOTES DE DÉGUSTATION

Decanter

Warm, rich, spicy fruit. Robust and rich - good tannin and fruit flavour. Solid and honest. 2 - 10 years.

Jean-Marc Quarin

Entrée en bouche suave et fruitée, se développant sur un goût de fruit très mûr et une structure de forme ronde. Le corps est moyen mais juteux et encore une fois parfaitement équilibré. Belle longueur savoureuse et aromatique. Un beau vin complet pour un second.

DOMAINES DELON