Fugue de NÉNIN 2000

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 2000

Le millésime 2000 fut particulièrement précoce grâce à un début de cycle assez doux. Après des précipitations abondantes en avril et un temps frais jusqu'à mi-juin, l'été devint ensuite chaud et sec jusqu'à la récolte. Ces très bonnes conditions permirent de récolter des raisins parfaitement équilibrés et très riches en composés phénoliques.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 85% Cabernet Franc 15%
Date de vendange : Du 18 au 28 septembre 2000
Degré : 13,60 % - Acidité Totale : 3,23 gH2SO4/l

DOMAINES DELON

Fugue de NÉNIN 2000

NOTES DE DÉGUSTATION

Jean-Marc Quarin

C'est bon ! Vin tout en fruits, rond et gracieux, qui s'avale avec une grande facilité. Belle persistance au goût de fruits très mûrs, relevé par une touche de bois impeccablement équilibrée. Un second vin très homogène.

The Vine

Splendid colour, especially for a second wine. Rich and fleshy and almost sweet. Quite full. Good ripe tannins. This has a lot of depth and substance for a second wine. Very good. From 2005.

DOMAINES DELON