Fugue de NÉNIN 2001



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 2001

Après un hiver pluvieux et doux, le débourrement fut précoce. Mai et juin connurent ensuite des températures supérieures à la normale et de très faibles précipitations. Après un début juillet humide, un temps chaud et sec s'installa jusqu'à la récolte et permit de rentrer des raisins de très grande qualité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 87% Cabernet Franc 13%
Date de vendange : Du 26 septembre au 8 octobre 2001
Degré : 13,60 % - Acidité Totale : 3,35 gH2SO4/l - pH : 3,82 - IPT : 57

DOMAINES DELON

Fugue de NÉNIN 2001



NOTES DE DÉGUSTATION

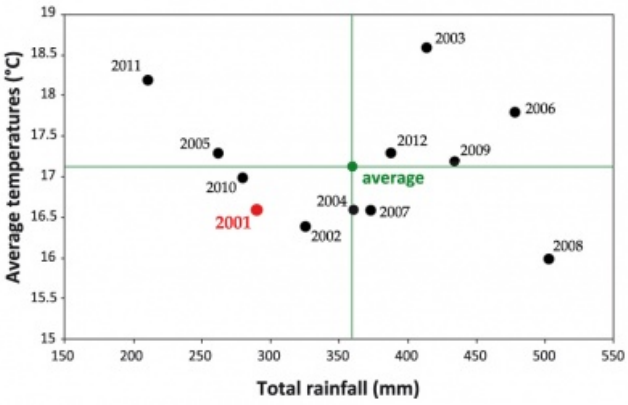
La Revue du Vin de France

L'art de réussir un second vin a toujours été particulièrement bien maîtrisé à Léoville Las Cases (Saint-Julien), il n'est donc guère étonnant qu'il en soit de même à Nénin, où Fugue semble bien proche du grand vin. Fruité et floral, c'est un vin à la chair élégante et soyeuse, au grain très fin. Seule, la longueur en bouche en cède au grand vin.

DOMAINES DELON

Fugue de NENIN 2001

Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



DOMAINES DELON