Fugue de NÉNIN 2002

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 2002

Avec un printemps plutôt chaud et ponctué d'épisodes pluvieux, la floraison fut perturbée, ce qui engendra coulure et millerandage notamment sur les Merlots. Juillet et août furent ensuite frais mais les conditions estivales restèrent globalement favorables, mis à part un léger manque d'ensoleillement. A partir du 9 septembre, les conditions climatiques changèrent radicalement : il s'établit un temps chaud et sec permettant à la maturation de se poursuivre dans des conditions particulièrement favorables aux Cabernets Sauvignons.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 92% Cabernet Franc 8%
Date de vendange : Du 23 septembre au 2 octobre 2002
Degré : 13,15 % - Acidité Totale : 3,54 gH2SO4/l - pH : 3,49 - IPT : 61

DOMAINES DELON

Fugue de NÉNIN 2002

NOTES DE DÉGUSTATION

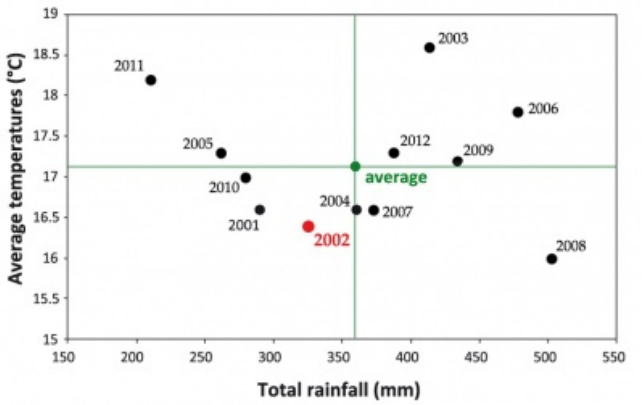
Jean-Marc Quarin

Le 2002 possède une belle coloration, un nez discret. En bouche, le vin est rond. Toutefois, il marque une légère éclipse au milieu, mais il se rattrape par une finale de longueur normale à la tanicité enveloppée mais présente.

DOMAINES DELON

Fugue de NENIN 2002

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



DOMAINES DELON