Fugue de NÉNIN 2003

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 2003

Le début du cycle fut marqué par des mois de mars et avril exceptionnellement chauds et secs. Le mois de juin fut pluvieux durant la floraison puis l'été fut marqué par des conditions caniculaires avec des températures dépassant parfois les 40°C. Les pluies de début septembre furent alors très bénéfiques pour l'achèvement de la maturation car les contraintes hydriques commençaient à devenir très sévères.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 75% Cabernet Franc 25%
Date de vendange : Du 26 août au 14 septembre 2003
Degré : 13,15 % - Acidité Totale : 2,67 gH2SO4/l - pH : 3,70 - IPT : 57

DOMAINES DELON

Fugue de NÉNIN 2003

NOTES DE DÉGUSTATION

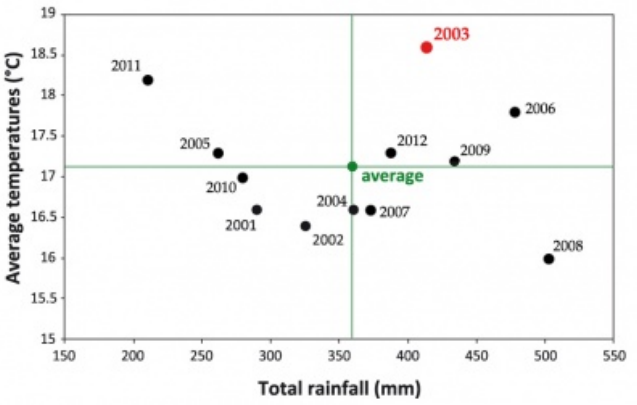
Marco Correia

Viscous texture, density (not in the same degree of saturation found in Nénin), and balance. The after palate is long and fresh. If you can't afford le grand vin, you can buy this by the dozen.

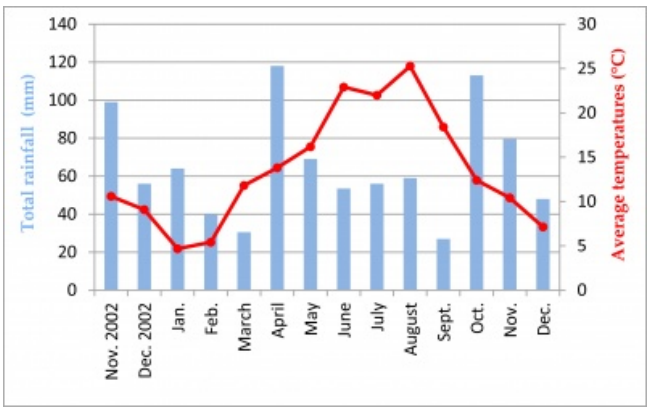
DOMAINES DELON

Fugue de NENIN 2003

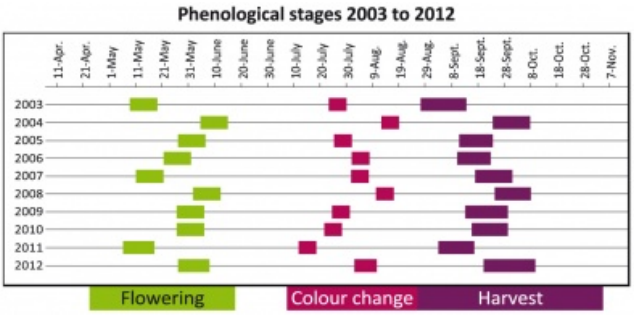
Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2003



Stades phénologiques



DOMAINES DELON