Fugue de NÉNIN 2004



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 2004

Après à un mois de mai relativement chaud et pluvieux, la floraison se déroula sous de bonnes conditions. L'été fut plutôt frais, avec quelques précipitations en août, puis le mois de septembre fut ensoleillé et connut des températures relativement élevées. Les nuits restèrent cependant fraiches, ce qui permit de conserver des raisins parfaitement équilibrés et possédant une belle fraicheur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 93% Cabernet Franc 7%
Date de vendange : Du 24 septembre au 7 octobre 2004
Degré : 13,40 % - Acidité Totale : 2,91 gH2SO4/l - pH : 3,69 - IPT : 54

DOMAINES DELON

Fugue de NENIN 2004

NOTES DE DÉGUSTATION



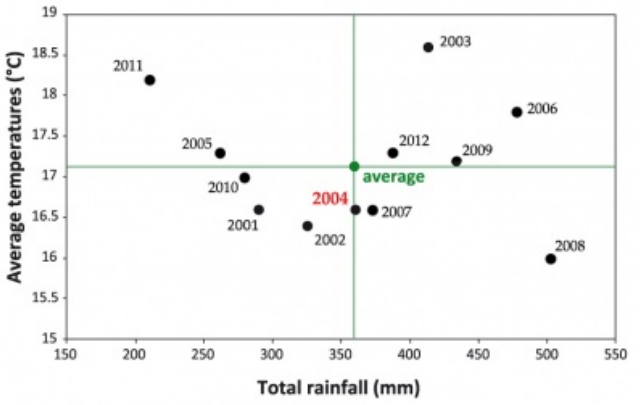
Vinifera

Robe grenat d'intensité moyenne. Le nez est fin, élégant, dans un registre un peu variétal associant les fruits rouges et les agrumes. Il plaît par sa texture souple, très caressante et ses tannins souples et fruités. Une réussite parmi les "seconds vins".

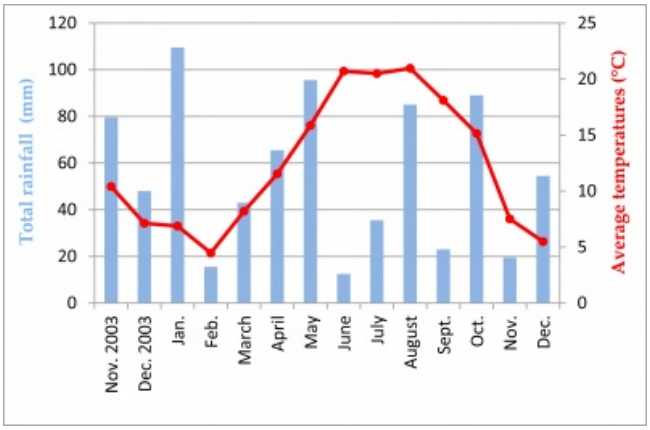
DOMAINES DELON

Fugue de NENIN 2004

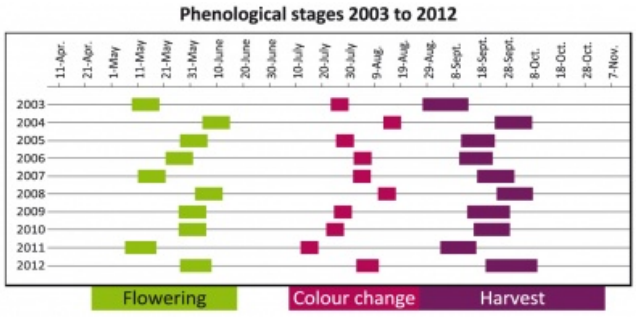
Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2004



Stades phénologiques



DOMAINES DELON