

Fuque de NENIN 2006



TERROIR

Le vignoble du Château Nénin s'étend d'un seul tenant à l'exception d'une seule parcelle. Les vignes dédiées au grand vin du Château Nénin sont plantées sur les plus grands terroirs argilo-graveleux du plateau de Pomerol, sur environ un tiers du vignoble total. 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 2006

Le printemps 2006 fut très frais, mais les bonnes conditions du mois de mai furent favorables à une floraison homogène. Le mois de juillet fut marqué par une dizaine de jours très chauds alors que le mois d'août fut plutôt frais et sec. Septembre fut également sec et chaud les dix premiers jours puis un épisode pluvieux précéda les vendanges qui purent ensuite se dérouler dans de très bonnes conditions.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 91% Cabernet Franc 9%

Date de vendange : Du 12 au 21 septembre 2006

Degré : 13,79 % - Acidité Totale : 2,80 gH₂SO₄/l - pH : 3,66 - IPT : 61



DOMAINES DELON

Fugue de NENIN 2006

NOTES DE DÉGUSTATION

Gault et Millau

Fugue est déjà prêt à boire, très tendre, très merlot, avec un fruit gourmand et une belle ampleur. Les notes vont du floral (violette et lilas) jusqu'au fruit riche très mur. C'est vraiment délicieux.

Robert Parker

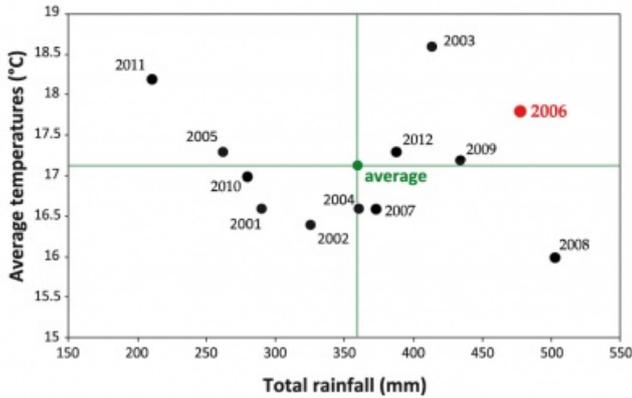
The second wine, the 2006 Fugue de Nénin, is a richly fruity, elegant, round effort displaying moderate body as well as 7-8 years of drinkability.



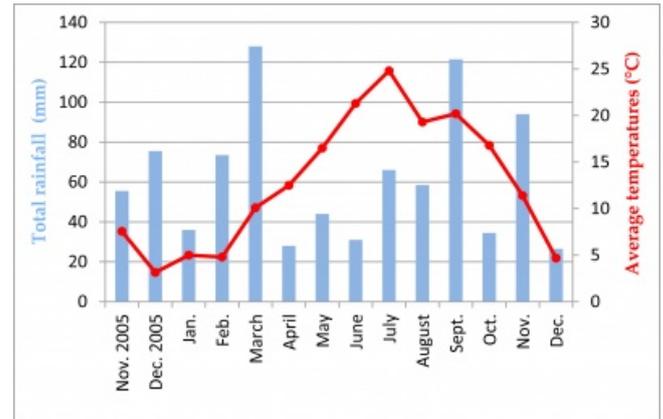
DOMAINES DELON

Suave de NENIN 2006

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



Pluviométrie et températures en 2006



Stades phénologiques

