Fugue de NÉNIN 2007

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 2007

Grâce à un printemps très chaud, le début de cycle 2007 fut rapide et très précoce puis la fraicheur de juillet réduisit fortement l'avance acquise. Le millésime se poursuivît ensuite avec un mois d'août frais et pluvieux. S'en suivit un mois de septembre idéalement sec et chaud qui permit au raisin d'achever sa maturation dans d'excellentes conditions.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage : Merlot 90% Cabernet Franc 10%
Date de vendange : Du 17 septembre au 1er octobre 2007
Degré : 13,25 % - Acidité Totale : 3,04 gH2SO4/l - pH : 3,65 - IPT : 57

DOMAINES DELON

Fugue de NÉNIN 2007

NOTES DE DÉGUSTATION

Periodic review of Bordeaux wine

This second offering from Nénin exposes earthy scents of mulberry, flower, and some berry, along with a light to medium-body, a succulent mouth-full of fresh fruit, and charm. It will be at its best over the next 3-5 years.

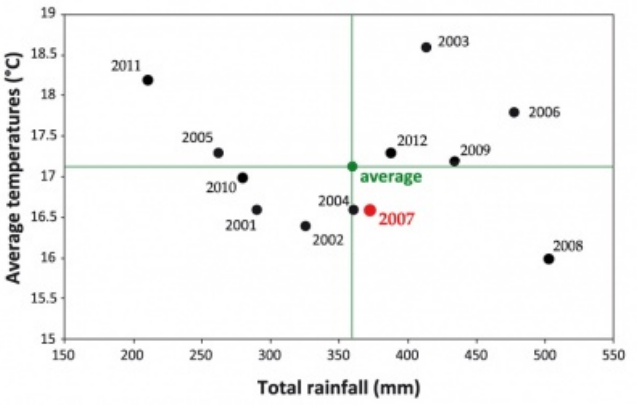
Terre de Vins

Un nez pur et floral, des tanins souples et élégants sur une matière opulente, avec même un départ de truffe. c'est long et gourmand, tendre et épicé. Superbe longueur.

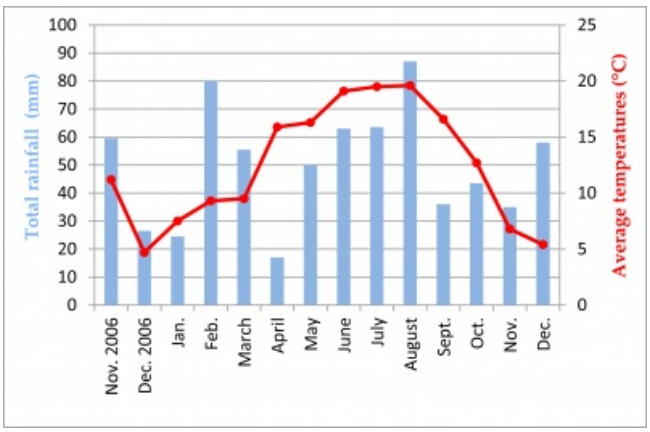
DOMAINES DELON

Fugue de NENIN 2007

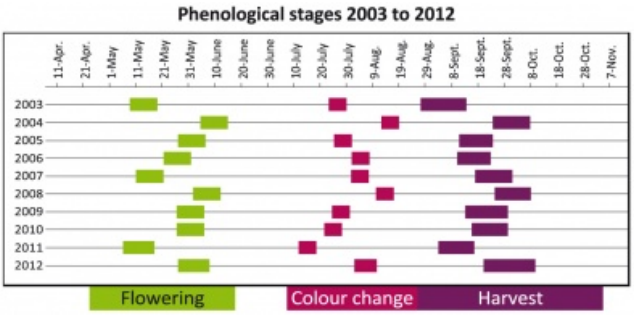
Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre



Pluviométrie et températures en 2007



Stades phénologiques



DOMAINES DELON