



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 2001

Après un hiver pluvieux et doux, le débourrement fut précoce. Mai et juin connurent ensuite des températures supérieures à la normale et de très faibles précipitations. Après un début juillet humide, un temps chaud et sec s'installa jusqu'à la récolte et permit de rentrer des raisins de très grande qualité.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Assemblage: Merlot 87% Cabernet Franc 13%

Date de vendange: Du 26 septembre au 8 octobre 2001

 $Degr\'e: 13,60 \ \%vol. - Acidit\'e Totale: 3,35 \ gH2SO4/l - pH: 3,82 - IPT:$ 

57



2001

ROPRIÉT

de Nénin





## NOTES DE DÉGUSTATION

## La Revue du Vin de France

L'art de réussir un second vin a toujours été particulièrement bien maîtrisé à Léoville Las Cases (Saint-Julien), il n'est donc guère étonnant qu'il en soit de même à Nénin, où Fugue semble bien proche du grand vin. Fruité et floral, c'est un vin à la chair élégante et soyeuse, au grain très fin. Seule, la longueur en bouche en cède au grand vin.







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



