

FUGUE DE NÉNIN 2003



APPELLATION

Pomerol

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 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.

Assemblage Merlot 75% Cabernet Franc 25%

Date de vendange Du 26 août au 14 septembre 2003

Degré : 13,15 %vol. - **Acidité Totale** : 2,67 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,70 - **IPT** : 57
