

FUGUE DE NÉNIN 2005



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 2005

La vigne débourra début avril, après un hiver sec et plutôt froid. La floraison débuta au cours de la dernière semaine de mai, dans de bonnes conditions, et fut rapide et homogène sur tous les cépages. Les contraintes hydriques s'amplifièrent courant juin, limitant ainsi le grossissement des jeunes baies et entraînant un arrêt de croissance précoce. La véraison fut rapide et homogène puis le raisin continua sa maturation avec un mois d'août encore très sec et ensoleillé mais sans chaleurs excessives. Ces conditions idéales permirent d'obtenir des raisins très concentrés et parfaitement équilibrés.

Assemblage Merlot 90% Cabernet Franc 10%

Date de vendange Du 12 au 21 septembre 2005

Degré : 13,97 %vol. - **Acidité Totale** : 3,24 gH₂SO₄/l - **pH** : 3,67 - **IPT** : 59
