

# FUGUE DE NÉNIN 2013



## 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 2013

Le millésime 2013 fut marqué par un printemps frais et humide à l'origine d'un début de cycle végétatif très lent et d'une floraison exceptionnellement tardive. La véraison et le début de maturation bénéficièrent ensuite de conditions favorables avec un mois de juillet parmi les plus chauds de la décennie et un début août sec et ensoleillé. Malgré le retour des pluies à partir de mi-septembre et grâce à la bonne gestion du vignoble (anticipation des effeuillages et échardages, enherbements ciblés), l'état sanitaire du raisin resta satisfaisant jusqu'au dernier jour de récolte.

---

**Assemblage** Merlot 95% Cabernet Franc 5%

**Date de vendange** Du 1er au 11 octobre 2013

**Degré** : 13,10 %vol. - **Acidité Totale** : 3,63 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,64 - **IPT** : 56

---