

# FUGUE DE NÉNIN 2014

## 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 2014

Après un débourrement relativement précoce suite à une sortie d'hiver douce et humide, le rafraîchissement survenu au mois de mai a retardé la floraison et replacé le millésime 2014 sur une précocité dans la moyenne des dix dernières années. Juin, juillet et août ont été ponctués d'averses orageuses, mais le temps est devenu plus clément à partir du 15 août et en septembre, avec de belles journées ensoleillées qui ont permis l'installation de contraintes hydriques propices à un bon affinage des tanins des pellicules et des pépins, notamment sur les grands terroirs argilo-graveleux de la propriété. Tout au long de ce millésime, une grande attention a été portée au vignoble afin de contrer l'impact de cette pluviométrie régulière. Ainsi, les enherbements, les effeuillages, et les éclaircissages précoces tout début véraison, ont contribué à homogénéiser la maturité des grappes et à maintenir les raisins dans un parfait état sanitaire jusqu'aux vendanges.

---

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

**Date de vendange** Du 26 septembre au 16 octobre 2014

**Degré** : 13,70 %vol. - **Acidité Totale** : 3,70 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,55 - **IPT** : 60

---

