

# FUGUE DE NÉNIN 2018



## 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 2018

Avec un hiver plus humide qu'ailleurs, Pomerol connu un printemps chaud mais relativement moins pluvieux. Dès Juillet on nota une météo favorable et de belles amplitudes thermiques. Les conditions optimales durant les vendanges ont garanti l'état sanitaire et une qualité parfaite. Ce deuxième vin du Château Nénin est caractérisé par son élégance et sa gourmandise soulignée par une trame tannique tendue ainsi qu'une grande fraîcheur, avec une finale persistante et brillante sur le fruit.

---

**Assemblage** Merlot 88 % Cabernet Franc 12 %

**Date de vendange** Du 13 septembre au 10 octobre 2018

**Degré** : 14,40%vol. - **Acidité Totale** : 3,38 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **PH** : 3,60 - **IPT** : 68

---