

# FUGUE DE NÉNIN 2019



## 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 2019

Si l'hiver fut doux et sec, le printemps quant à lui fut froid avec une menace récurrente de gel. L'été chaud voire caniculaire causant par endroit d'importants stress hydriques connut toutefois une bénéfique alternance de journées chaudes et de nuits fraîches et quelques épisodes pluvieux. Il s'agit d'un millésime de « terroir », pour lequel jusqu'aux vendanges nous avons favorisé une approche intra-parcellaire très poussée. La Fugue de Nénin est un vin en rondeur et en fraîcheur, portant l'élégance de son terroir et les caractéristiques de son appellation.

---

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

**Date de vendange** Du 17 septembre au 8 octobre 2019

**Degré** : 14,52%vol. - **Acidité Totale** : 2,90 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **PH** : 3,56 - **IPT** : 70

---