

# FUGUE DE NÉNIN 2021



## 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 2021

Ce Millésime 2021 restera d'une inédite complexité. A la fois précoce et tardif. En effet, si la douceur et l'humidité hivernale imposèrent un débourrement anticipé néanmoins homogène, cette avance fut perdue au cours de la saison végétative. L'investissement total des équipes fut plus que jamais primordial pour limiter l'impact de différents aléas et risques : l'impact du gel maîtrisé, le vignoble put être préservé jusqu'à la fin de l'été, pour une maturation phénolique lente mais complète et très qualitative. Le terroir graveleux, tout particulièrement sur le plateau, joua parfaitement son rôle, contraignant la vigne pour affiner la suave maturité des Merlots et l'élégance intrinsèque des Cabernets Francs. La Fugue de Nénin est délicate et vivante, jouant sur une gamme de fraîcheur de plaisir.

---

**Assemblage** 92% Merlot 8% Cabernet Franc

**Date de vendange** Du 23 Septembre au 2 Octobre 2021

**Degré** : 13,00 %vol. - **Acidité Totale** : 3,30 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - **pH** : 3,50 - **IPT** : 60

---