



2013

*Fugue  
de Nénin*

**ASSEMBLAGE / BLEND**

Merlot 95%

Cabernet Franc 5%

**DATE DE VENDANGE / HARVEST PERIOD**

Du 1er au 11 octobre 2013

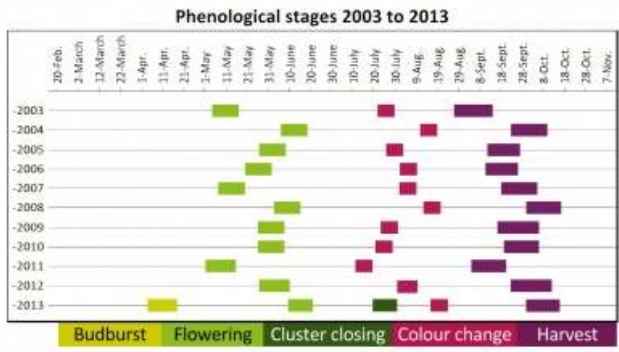
From 1st to 11th October 2013

**ANALYSES / LAB ANALYZES**

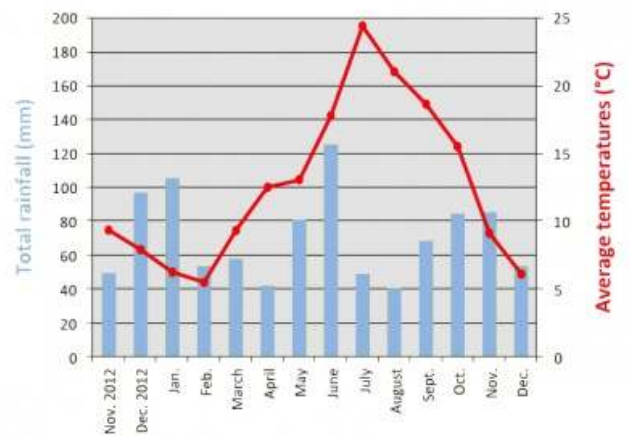
Degré : 13,10 %vol. - Acidité Totale : 3,63 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH :  
3,64 - IPT : 56

Alcohol degree : 13.10 %vol. - Total Acidity : 3.63  
gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3.64 - IPT : 56

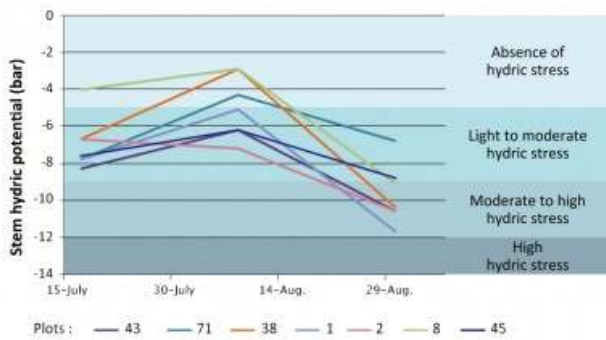
### Stades phénologiques / Phenological cycle



### Pluviométrie et températures en 2013 / Total rainfall and average temperatures in 2013



### Mesure des contraintes hydriques en 2013 / Hydric stress in 2013



### Comparatif des températures et précipitations sur la période végétative : du 1er mars au 31 octobre / Comparison of temperatures and rainfall during the growth cycle : from 1st March to 31st October

