



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

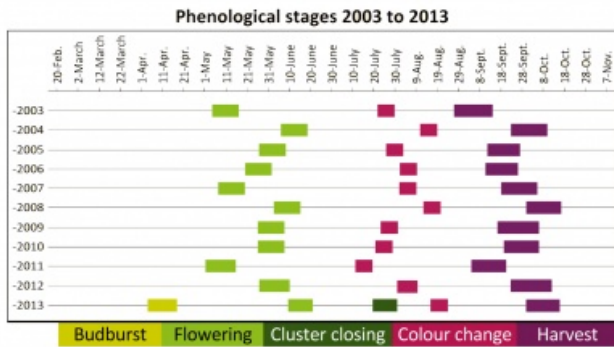
ANALYSES / LAB ANALYZES

Degré : 13,10 %vol. - Acidité Totale : 3,63 gH₂SO₄/l - pH :
3,64 - IPT : 56

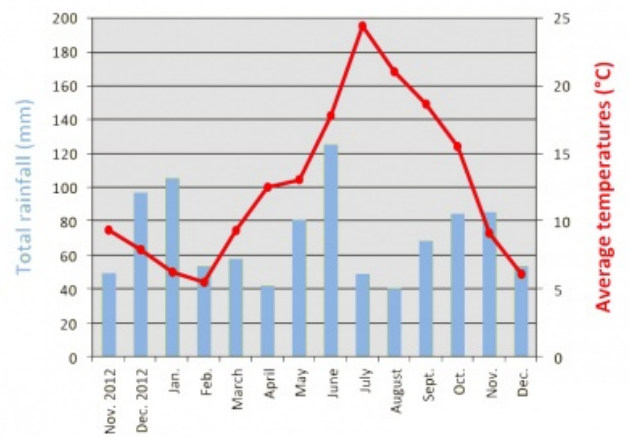
Alcohol degree : 13.10 %vol. - Total Acidity : 3.63
gH₂SO₄/l - pH : 3.64 - IPT : 56

FUGUE DE NÉNIN - 2013

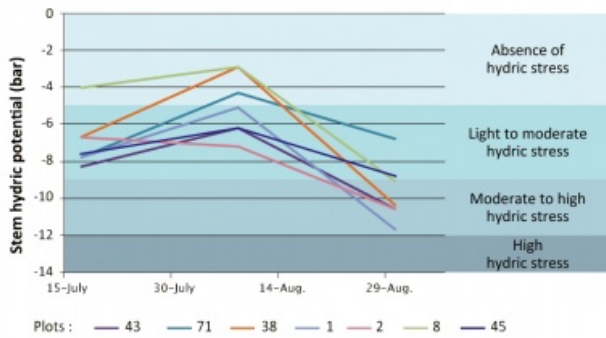
Stades phénologiques / Phenological cycle



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

