



# FUGUE DE NENIN 2022

## APPELLATION

AOC Pomerol

## TERROIR

Le vignoble du Château Nénin s'étend d'un seul tenant à l'exception d'une seule parcelle. Les vignes dédiées à la Fugue de Nénin sont plantées sur des terroirs argilo-graveleux du plateau de Pomerol, sur environ deux tiers du vignoble total. Dans le contexte de l'appellation Pomerol, les vignes du Château Nénin couvrent une surface potentielle majeure. 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

Réactivité et adaptabilité ont été les clefs du succès de ce millésime 2022 à Nénin. Chaque millésime est un enseignement, avec ses caractéristiques, ses difficultés, ses interrogations et ses succès. Les nuits se sont rafraîchies début avril et ont entraîné des épisodes de gel tant redoutés. Grâce au moyen de lutte, à l'implication des équipes et à la taille tardive, les dégâts sont limités. Le printemps peu arrosé avec des températures élevées permet le bon développement de la vigne. L'été caniculaire a rapidement entraîné les premiers risques de stress hydriques heureusement évités de peu, ce qui témoigne généralement d'un millésime remarquable. Les vins de 2022 ne se trouvent absolument pas marqués par les caractéristiques climatiques extrêmes du millésime. En effet, fraîcheur et rondeur sont présents dans les vins grâce notamment au vignoble qui a su s'adapter au cours de la saison.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

**Assemblage** : 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Date de vendange** : Du 8 au 23 septembre 2022

**Degré** : 14.5 %vol.

**Acidité totale** : 2.80 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

**pH** : 3,77

**IPT** : 66

