

Fugue de Nénin 2020



KRAJ	Francja
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Bordeaux
APELACJA	Pomerol AOC
SZCZEP	Cabernet Franc, Merlot
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	14,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Wine Spectator 91 pkt., James Suckling 93 pkt

Aromat:

Bukiet jest dojrzały, elegancki i intensywnie owocowy. Dominują czarne wiśnie, śliwki, jeżyny i dojrzałe maliny, uzupełnione fiołkami oraz subtelnymi nutami kakao, cedru i słodkich przypraw. Delikatny akcent dębu dodaje całości głębi i złożoności.

Smak:

W ustach Fugue de Nénin 2020 jest soczyste, miękkie i harmonijne. Dojrzała śliwka, czarna wiśnia i leśne owoce łączą się z aksamitnymi taninami oraz przyjemną świeżością. Finisz jest elegancki i trwały, z nutami kakao, przypraw, delikatnego dębu i ciemnych owoców.

Potrawy:

Wolno pieczona jagnięcina, polędwica wołowa z grzybami

Więcej informacji:

Fugue de Nénin 2020 to drugie wino Château Nénin z apelacji Pomerol, stworzone jako bardziej przystępna i wcześniej dojrzewająca interpretacja Grand Vin. Powstaje z 90% Merlot i 10% Cabernet Franc, z parceli o piaszczysto-gliniastych glebach oraz młodszych krzewów. Rocznik 2020 wyróżnia się dojrzałym, soczystym owocem, świeżością i jedwabistą strukturą. Fermentacja w niskiej temperaturze i delikatna ekstrakcja podkreślają elegancję, a dojrzewanie z udziałem 20% nowych beczek dodaje subtelnej złożoności

Château Nénin



Château Nénin to ceniona posiadłość w apelacji Pomerol, należąca do rodziny Delon, właścicieli słynnego Château Léoville Las Cases w Saint-Julien. Winnice zajmują około 30 hektarów i leżą na glebach żwirowo-gliniastych typowych dla najlepszych parceli Pomerol. Dzięki inwestycjom w winnicę i nowoczesnej winifikacji wina Château Nénin zyskały w ostatnich latach większą koncentrację, elegancję i potencjał starzenia, zachowując jednocześnie charakterystyczną aksamitność Merlot.