



ACQUISTATO IL

La Fugue de Néin Pomerol 2021

2021

Secondo vino dello Château Néin



Svinando

In un angolo tra i più celebri della riva destra di Bordeaux, il territorio di Pomerol si distingue per una cosa su tutte: qui nasce uno dei Merlot più eleganti e longevi al mondo. Ed è proprio in questa zona limitata, tra le più piccole denominazioni di Bordeaux, ma tra le più prestigiose, che sorge Château Néin, storica proprietà della famiglia Delon. Accanto al Grand Vin, l'azienda produce La Fugue de Néin, un secondo vino che conserva tutta l'identità del territorio, ma con uno stile più accessibile e immediato. Il nome "Fugue" richiama la musica classica, dove una fuga è una variazione sul tema principale. Ed è esattamente ciò che rappresenta questo vino: un'interpretazione diversa, più giovane e dinamica, dello stile di Château Néin. La Fugue è composta principalmente da Merlot (90%) che garantisce morbidezza e rotondità, e da Cabernet Franc (10%) che invece aggiunge freschezza e una nota speziata. Le uve vengono raccolte a mano e vinificate con grande cura. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per 16-18 mesi in barrique di rovere francese, con una percentuale variabile di legno nuovo, che cambia a seconda dell'annata, per non sovrastare la finezza del frutto. Profumi intensi di frutti rossi freschi, accompagnati da una leggera nota di erbe aromatiche, in bocca è succoso e avvolgente, con frutta rossa matura, tannini setosi e un finale elegante e piacevole e facilmente godibile anche da chi non è un esperto. Perfetto con piatti a base di carne, specialmente arrostiti, costine di agnello, tagliate o selvaggina. Si abbina molto bene anche a formaggi a pasta dura o a un risotto ai funghi.

Nel prestigioso mosaico vinicolo di Pomerol, sull'altopiano di Catusseau, si trova Château Néin, una tenuta storica della riva destra di Bordeaux. Fondata nel XIX secolo, la proprietà ha attraversato epoche e famiglie, fino a conoscere un nuovo slancio nel 1997, quando fu acquistata dalla famiglia Delon, già nota per la gestione di Château Léoville Las Cases, celebre Second Cru Classé di Saint-Julien. Curiosamente, Château Néin rappresenta uno dei rari esempi di cru di Pomerol posseduto da una grande famiglia bordolese della riva sinistra. La visione di Jean-Hubert Delon ha portato a un profondo rinnovamento della proprietà, con importanti investimenti in vigna e cantina, pur mantenendo intatta la personalità del luogo. A differenza di molti cru di Pomerol, spesso di dimensioni contenute, Château Néin si estende su una superficie considerevole: circa 32 ettari, di cui 25 vitati. Il terroir è tra i più interessanti della denominazione: un mosaico di suoli composti da argille, ghiaie fini e sabbie su uno zoccolo di argilla blu, tipico delle zone più vocate della riva destra. Dopo la fermentazione, il vino viene affinato per 16-18 mesi in botti di rovere francese, con una percentuale di legno nuovo che varia

La Vigna	
Terreno	terreni composti da argilla,ghiaia silicea,quarzo, granito e ciottoli di basalto
Esposizione	
Allevamento	Guyot
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Bordeaux
Uve	merlot 90%, cabernet franc 10%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia viene affinato per 16-18 mesi in botti di rovere francese, con una percentuale di legno nuovo che varia a seconda dell'annata.
Sensazioni	Al naso, frutti rossi freschi e penetranti, con una nota di erbe aromatiche. Al palato è affascinante e succulento, con frutti rossi maturi e molto dolci e un finale digeribile.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.