
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

NÉPHÈLE 2020

Millésime: Ce millésime a été marqué par un début d'année très sec. L'été fut très chaud et sec comme en 2018 et 2019. Comme les deux précédents millésimes, 2020 avait de faibles acidités, mais l'état sanitaire de la vendange était parfait et l'aromatique des raisins était riche et complexe rappelant la palette des miels. Néphèle 2020 se révèle très juteux en bouche, et plus complexe que les millésimes précédents.

Terroir: Sols superficiels riches en cailloutis calcaires issu du Kimméridgien. Climat semi-continental très sec en été.

Densité de plantation: De 8600 à 9200 pieds/ha

Viticulture: Gestion biologique de tout le domaine depuis sa création. Certification BIO officielle en 2022.

Assemblage de sélections massales uniquement:

Sauvignon Blanc = Dagueneau, Vacheron et François Cotat.

Sauvignon Gris = Elian Da Ros, Château de Bellevue

Mauzac rose et vert = Domaine Robert Plageoles

Verdanelle = Domaine Robert Plageoles

Vendanges et Vinification: Vendanges manuelles en caissettes de 15 kg avec tri sur pied. Levures indigènes, débourage à froid, fermentation en fûts et en cuve inox, élevage de 10 mois sur lies dont 70% en fûts de chêne de 2 à 4 ans et 30% en cuve inox. Fermentation malolactique faite. Pas de collage et filtration douce sur plaques. Notre philosophie est de laisser la typicité du terroir s'exprimer dans les raisins, aussi nous prenons le parti d'une œnologie la plus douce et discrète possible.

Production: 1 ha en production, 2520 bouteilles et 50 magnums

Données techniques : Alcool = 13.3% - Sucres = Sec 0 g/L - Sulfite = 63 mg/l

Dégustation: Température de service entre 12-13°C. Servir 5 à 10 minutes après ouverture de la bouteille. Ce vin de lieu est sapide, tendu, donnant une salive abondante dont le toucher de bouche évoque nos calcaires cristallins du kimméridgien. En finale, une amertume noble, doublée d'une belle salinité, révèlent la typicité de ce vin. Le Mauzac et le Verdanel apportent des notes oxydatives typiques de ces cépages.

Accord mets/vin : Néphèle 2020 peut se déguster avec les merveilles de la mer et les viandes blanches en sauce et les fromages de chèvres.

