
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

Néphèle 2017

Millésime: 2017 a été très équilibré avec une faible pression de maladies, un été chaud ponctué d'orages et un mois de septembre avec des nuits très fraîches. Les baies étaient très sucrées avec une jolie acidité. Néphèle 2017 est déjà très expressif, avec un bel équilibre.

Vinification: Levures indigènes, débouillage 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. Pas de fermentation malolactique. Collage avant la mise. 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: 2341 bouteilles et 43 magnums

Dégustation: Température de service entre 11-13°C. Servir 5 à 10 minutes après ouverture de la bouteille pour permettre au bouquet de fruits blancs de s'exprimer. Ce vin de lieu est sapide, avec un toucher de bouche évoquant un calcaire cristallin gorgé de soleil. Le vin est généreux avec une belle longueur en bouche. Ce vin est à déguster sur de beaux poissons, des crustacés, une viande blanche en sauce et bien sûr des fromages de chèvres comme le Cabécou ou les crottins.

