
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

Néphèle 2019

Millésime: Comme 2018, 2019 a été marqué par un printemps pluvieux et un été très chaud et sec. Cependant la vigne a mieux résisté grâce à son enracinement de plus en plus profond. Les baies étaient bien concentrées, avec un rendement jus correcte et une acidité moyenne. Ce fut encore un millésime très stressant pour la vigne confirmant la tendance du réchauffement climatique. Néphèle 2019 confirme le caractère atypique de cette cuvée pour le sud-ouest.

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 bentonite 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: 2132 bouteilles et 26 magnums

Dégustation: Température de service entre 11-13°C. Servir 5 à 10 minutes après ouverture de la bouteille pour permettre au bouquet de s'exprimer. 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. Néphèle 2019 peut se déguster avec les merveilles de la mer comme la sole et les crustacés. Les viandes blanches en sauce et bien sûr les fromages de chèvres sauront aussi s'accorder avec ce vin.

