

---

# DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

---

## Nigrine 2018

**Millésime:** 2018 a été marqué par un printemps pluvieux et un été très chaud et sec. Les baies étaient petites et très concentrées, avec un rendement jus assez faible et une acidité moyenne. Ce fut un millésime très stressant pour la vigne. Nigrine 2018 est notre première cuvée rouge commercialisée, elle se révélera dans les 5 à 10 prochaines années.

**Vinification:** Levures indigènes, fermentation en cuve béton, élevage de 10 mois en fûts de chêne de 3 à 5 ans, fermentation malolactique encouragée, et filtration dégrossissante 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:** 1586 bouteilles et 100 magnums

**Dégustation:** Température de service entre 13-16°C. Servir 5 minutes après ouverture de la bouteille pour permettre à son bouquet de s'exprimer. Ce vin de lieu est sapide, avec des tannins soyeux légèrement collants évoquant l'argile calcaire des parcelles. La délicatesse et la finesse a été recherchée pour la structure des tannins. Ce vin sera dégusté en bonne compagnie, sur du canard, du pigeon, des viandes rouges en sauce.

