
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

Néphèle 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. Néphèle 2018 possède un potentiel de garde certain, et se révèle plus austère que Néphèle 2017.

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: 1164 bouteilles et 150 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 2018 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.

