
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

Nigrine 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. Nigrine 2019 exprime un beau fruit et les tannins rappellent des cuvées plus septentrionales que Cahors.

Vinification: Levures indigènes, fermentation en cuve béton, élevage de 10 mois en fûts de chêne de 3 à 5 ans, fermentation malolactique encouragée, pas de collage 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 (pas d'intrants œnologiques).

Production: 2451 bouteilles et 42 magnums

Dégustation: Température de service entre 14-16°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. Alcool = 12.5 %

