

---

# DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

---

## NÉPHÈLE 2021

**Millésime:** Ce millésime a été marqué par une pluviométrie record. Entre juin et septembre il a plu 474 mm sur nos vignes et l'ensoleillement fut faible. Ce millésime fut éprouvant pour la vigne, les hommes. Lors de la vendange il a fallu trier scrupuleusement les raisins pour ne garder que les meilleurs. Ce millésime est assez austère, mais garde sa belle sapidité, ce côté juteux en bouche et une finale à l'amertume noble et un touché de bouche assez collant rappelant les argiles calcaires du Kimméridgien de notre terroir.

**Terroir:** Sols superficiels riches en cailloutis calcaires issu du Kimméridgien. Climat semi-continentale très sec en été sauf en 2021.

**Densité de plantation:** De 8600 à 9200 pieds/ha

**Viticulture:** Gestion biologique de tout le domaine depuis sa création. Certification BIO officielle en 2022.

**Assemblage de sélections massales uniquement:**

Sauvignon Blanc = Dagueneau, Vacheron et François Cotat.

Sauvignon Gris = Elian Da Ros, Château de Bellevue

Mauzac rose et vert = Domaine Robert Plageoles

Verdanelle = Domaine Robert Plageoles

**Vendanges et Vinification:** Vendanges manuelles en caissettes de 15 kg avec tri sur pied. 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. Fermentation malolactique faite. Pas de collage et filtration douce sur plaques. 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:** 1 ha en production, 3072 bouteilles et 56 magnums

**Données techniques :** Alcool = 12.13% - Sucres = Sec 0 g/L - Sulfite total = 60 mg/l

**Dégustation:** Température de service entre 12-13°C. Servir 5 à 10 minutes après ouverture de la bouteille. 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. Le Mauzac et le Verdanel apportent des notes oxydatives typiques de ces cépages.

**Accord mets/vin :** Néphèle 2021 peut se déguster avec les merveilles de la mer et les viandes blanches en sauce et les fromages de chèvres.

