
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

Al Chai

Présentation: La cuvée Al Chai est élaborée dans un esprit de proposer une cuvée facile à boire et permettant de découvrir l'esprit de notre terroir et du travail qui y est réalisé. Les raisins sont issus de la récolte de 2017 et nous avons testé un stockage en bouteilles en cave de 6 ans afin d'évaluer le potentiel d'évolution. Al Chai fait référence au passé viticole de la commune de Laroque des Arcs où se trouve notre chai. Non loin de la route se trouve le chemin d'Al Chai qui mène directement sur nos vignes. Cette cuvée Vin de Pays est un premier essai, disponible en faible quantité.

Terroir: Coteaux à forte pente (30%) exposés Est à sols superficiels riches en cailloutis calcaires issu du Kimméridgien.

Densité de plantation: De 8600 à 9200 pieds/ha

Viticulture: Gestion biologique de tout le domaine depuis sa création. Certification BIO officielle en 2022. Objectif de gestion en Biodynamie pour 2024.

Assemblage de sélections massales uniquement:

Malbec =	Château Calon, Clos Triguedina
Cabernet Franc =	Le Clos Rougeard
Prunelard =	Domaine Robert Plageoles
Cot à Pied Rouge =	Domaine La Grange Thiphaine
Négrette =	Château Plaisance

Vendanges et Vinification: Vendanges manuelles en caissettes de 15 kg avec tri sur pied. Tous les cépages sont co-fermentés. Levures indigènes, fermentation en cuve béton, élevage de 8 mois en fûts de chêne de 3 à 5 ans, fermentation malolactique naturelle, pas de collage, filtration dégrossissante et sulfitage léger avant la mise. Notre philosophie est de laisser la typicité du terroir s'exprimer pour faire un vin de lieu. Nous prenons le parti d'une œnologie la plus douce et discrète possible.

Production: Seulement 1500 bouteilles de produites

Données techniques : Alcool = 12% - Sucres = Sec 0 g/L - Sulfite = 52 mg/l

Dégustation: Température de service entre 12-13°C. Ce vin de structure légère, aux tannins souples développe des arômes de fruits rouges confits, des notes de violettes et une finale plus truffée. Il y a un bon équilibre entre les fruits et les arômes tertiaires.

Accord mets/vin : Ce vin s'apprécie en apéritifs sur de la charcuterie, des toasts à la truffes ou seul servi à 13°C

