

---

# DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

---

## NIGRINE 2022

**Millésime:** Quel contraste avec 2021, on est passé d'un extrême à un autre avec un millésime 2022 marqué les canicules et la sécheresse. Pas facile pour nos vignes de s'adapter à ces montagnes russes climatiques. La pression de maladies fut très faible et les raisins qui auront échappés aux brûlures sont arrivés en cuverie dans un état sanitaire parfait. Les tannins sont fins, presque velours, le fruit très croquant et le touché de bouche est collant rappelant les argiles calcaires du Kimméridgien de notre terroir. Un vin d'une grande fraîcheur où l'expression du terroir a dominé celle du millésime.

**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.

**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 12 mois en fûts de chêne de 2 à 3 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:** 3ha en production, 4159 bouteilles et 200 magnums

**Données techniques :** Alcool = 12,5% - Sucres = Sec 0 g/L - Sulfite = 50 mg/l

**Dégustation:** Température de service entre 14-16°C. Servir 10 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 ont été recherchées pour la structure des tannins par des extractions douces. La palette aromatique oscille entre les fruits rouges et des notes florales pour finir sur une touche sanguine.

**Accord mets/vin :** Ce vin sera dégusté en bonne compagnie, sur du canard, du pigeon, des viandes rouges en sauce.

