
DOMAINE LAROQUE D'ANTAN

NIGRINE 2020

Millésime: Ce millésime a été marqué par un début d'année très sec avec aucune pluie au mois de mars. L'été fut encore très chaud et sec mais moins qu'en 2018 et 2019. Comme les deux précédents millésimes, 2020 avait de faibles acidités, mais l'état sanitaire de la vendange était parfait, avec une belle maturité des pellicules et des pépins. Nigrine 2020 révèle des tannins fins et de la fraîcheur qui donnent une belle longueur et de la sapidité à ce vin.

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 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 10 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 (pas d'intrants œnologiques autres que le soufre).

Production: 4ha en production, 4450 bouteilles et 57 magnums

Données techniques : Alcool = 13% - Sucres = Sec 0 g/L - Sulfite = 32 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.

