

# METAPHUSIS 6.5

CABERNET FRANC | PLAMONT | FULLY



**Cépage** Cabernet Franc

**Millésime** 2012

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2013-2017

## **Notes de dégustation**

Colorée, la robe est celle d'un vin non filtré : pleine, foncée, de teinte cerise bigarreau. Joli nez sur l'encre de chine, la mine de crayon, les fleurs, les épices, une touche d'iode, d'âtre et de nombreuses baies noires. Bouche généreuse dès l'attaque. Corps vineux, capiteux, bien centré sur une finale dense, aux nombreux tannins patinés (août 2013).

## **Suggestions de consommation**

Viandes rouges sur le grill. Tajine d'agneau. Bœuf braisé.

**Prix** 22.50 / bt

**Nbre de bouteilles** 678

La gamme METAPHUSIS est élaborée à partir de raisins ou de vins achetés auprès de vignerons respectueux dont nous connaissons le travail ainsi que les parcelles.

Terroir de la commune de Fully, Plamont est situé au-dessus du coteau des Claives, là où la pente devient un peu moins rude. Sa géologie comprend une bonne couche de loess sur fond de moraine glacière.

Le Cabernet Franc qui en est issu a été planté il y a une petite dizaine d'années. Il se plaît particulièrement dans cet endroit à la fois très bien exposé et pas trop chaud car assez haut en altitude.

Vinifié et élevé en cuve inox, ce vin a été mis en bouteille sans filtration, le 29 mai 2013.