

METAPHUSIS

CHASSELAS SUR GRANITE



Cépage Chasselas

Millésime 2016

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2017-2020

Notes de dégustation

Robe jaune pâle à légers reflets verts. Nez de fruits exotiques et fruits à chair jaune (prune, ananas, poire williams) sur fond d'agrumes confits. Entrée en bouche ample, très peu carbonique. Corps vineux, riche et frais, belle tension et forme aérienne. Longue finale de poivre et de poudre de pierre. Un Chasselas hors sentiers battu, autant pour ses arômes exotiques que pour ses saveurs originales (mais 2017).

Suggestions de consommation

Apéritif, saumon en papillote, filet de brochet au beurre.

Prix 22.- / bt

Nbre de bouteilles 418

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.

Ce Chasselas est issu de plusieurs parcelles en terrasses de la région de Plan-Cerisier à Martigny. Ces vieilles vignes en forte pente, cultivées en gobelet, plongent leurs racines dans un sol à dominante granitique.

La vendange se déroule le 21 octobre et donne un moût sondant 89 °Oe. Pressé de manière artisanale, sur un pressoir vertical, le jus fermente en cuve inox grâce aux levures indigènes.

Vu la grande maturité de la vendange et le peu d'acidité du moût, la fermentation malolactique n'est exceptionnellement pas faite sur ce vin dans ce millésime.

La mise en bouteille est effectuée sans filtration et par gravitation, le 11 mai 2017.