

# METAPHUSIS

ROUSSANNE SUR ÉBOULIS



**Cépage** Roussanne

**Millésime** 2015

**Température de service** 11 à 13 °C

**Longévité** 2020-2030

## **Notes de dégustation**

Doré clair, brillant, limpide. Nez expressif : amande, pralin, pollen, fleurs jaunes et pêche blanche. Entrée en bouche large, rapidement menée par une sensation salée originale. Corps vineux, à la fois dense et structuré. Très longue finale qui prolonge les sensations vineuses, salées, corsées, le tout avec équilibre et allonge (juin 2017).

## **Suggestions de consommation**

Pavé de grosse truite au four, beignets de fleurs de courgette, poulet fermier au citron.

**Prix** 43.- / bt

**Nbre de bouteilles** 139

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.

Cette cuvée est issue d'une vigne cultivée en biodynamie et située sur le cône de déjection de Chamoson dans le secteur du Champ du Pacheu.

Les raisins sont vendangés le 29 septembre et sondent 100 °Oe. Le moût est très peu débourbé, puis entonné pour fermentation dans une feuille de chêne neuf.

La fermentation alcoolique se termine en fin d'année et la seconde fermentation se fait l'été suivant. Le vin continue son élevage sous bois jusqu'en automne puis passe tout l'hiver en cuve inox. Il est mis en bouteille le 11 juin 2017 après une légère filtration.