

METAPHUSIS

SAINT-LAURENT | LA NEUVEVILLE



Cépage Saint-Laurent

Millésime 2016

Température de service 16 à 18 °C

Longévité 2017-2023

Notes de dégustation

Robe rubis intense. Avenant, le nez se partage entre notes florales (bulbe d'iris), fruitées (cerise) et épicées (poivre). Entrée en bouche très légèrement carbonique. Corps droit, svelte, mené par une jolie acidité juteuse. La fin de bouche s'appuie sur de très petits tannins fins et bien présents. Longue finale aux vertus salivantes et rafraichissantes (août 2017).

Suggestions de consommation

Tians de légumes du jardin, terrine de lapin en gelée, charcuteries.

Nbre de bouteilles 629

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 provient d'une belle parcelle située à la Neuveville, sur les bords du lac de Biemme. Le lieu-dit se nomme *Les Perrières*. La viticulture y est extensive et les vignes sont conduites en port libre.

La vendange se déroule le 11 octobre et le raisin sonde 83 °Oe. Il est totalement éraflé, mis dans une cuve inox pour la fermentation etensemencé avec un pied de cuve. Après 3 semaines de macération, l'ensemble est pressé dans un presseoir vertical puis logé dans deux fûts ayant déjà contenu plusieurs vins. Fin juin de l'année suivante, les fûts sont mis en masse en attente de la mise en bouteille.

Cette dernière se fait le 4 août 2017, sans filtration.