

METAPHUSIS



PINOT NOIR | LA BAUME
LA NEUVEVILLE

Cépage Pinot Noir

Millésime 2016

Température de service 16 à 18 °C

Longévité 2018-2024

Notes de dégustation

Robe de bonne intensité, entre cerise et grenat. Premier nez assez discret qui se développe sur la griotte, l'œillet, le poivre, la prune sauvage. En bouche, l'attaque est claire, vineuse et le corps droit, plein, juteux. La finale, de belle persistance aromatique, est construite sur une trame de tannins fins et plutôt serrés (juin 2018).

Suggestions de consommation

Volailles rôties au four. Côte de veau aux chanterelles. Vol-au vent.

Nbre de bouteilles 930

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 de la Baume, belle parcelle située à la Neuveville, sur les bords du lac de Biemme. La viticulture y est extensive, les vignes sont conduites en port libre et donnent naturellement, en 2016, environ 450 g/m².

La vendange se déroule les 9 et 10 octobre et les raisins sondent 95 °Oe. Ils sont totalement égrappés et fermentent en cuve inox. Après trois bonnes semaines le vin est décuvé puis mis en fût de chêne pour un élevage d'une année (un bois neuf, un bois d'un vin et un bois de deux vins). L'automne suivant, il est mis en masse en cuve inox pour y passer l'hiver.

La mise en bouteille est effectuée sans filtration, le 2 juin 2018.