

# METAPHYSIS

## LE ROUGE DES ROCHETTES LA NEUVILLE



**Cépages** Complantation de cépages rouges

**Millésime** 2016

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2018-2022

### **Notes de dégustation**

Robe lumineuse, cerise foncé. Au nez : feuille de framboise, menthe, réglisse, poivron chaud, épices douces. La bouche démarre par une attaque droite, plutôt pointue. Elle évolue sur un corps svelte, aromatique, finement tannique et qui se termine sur une longue finale fruitée, intense en arômes, fraîche, sapide. Un vin du genre « faux maigre » (mai 2018).

### **Suggestions de consommation**

Suprême de pigeon. Carré de porc cuit à basse température. Rougets en sauce.

**Nbre de bouteilles** 324

La gamme METAPHYSIS 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 du lieu-dit les Rochettes, parcelle située au dessus de la Neuville et constituée de terrasses sur un coteau escarpé, difficile d'accès. Au cœur des Rochettes se trouve une entité complantée en un grand nombre de cépages rouges (Syrah, Cabernet Franc, Mondeuse, Diolinoir, Merlot, Gamay, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, etc.).

La viticulture y est extensive, les vignes sont conduites en port libre et le terroir séchard favorise des petites grappes aux petits grains.

La vendange se déroule le 6 octobre et les raisins sondent en moyenne 85 °Oe. Ils sont totalement égrappés et fermentent en cuve inox. Après trois petites semaines le vin est décuvé puis mis en fût de chêne pour un élevage d'une année (un seul fût ayant déjà contenu 4 vins). L'automne suivant, il est sorti du fût pour passer encore un hiver en cuve inox.

La mise en bouteille est effectuée sans filtration le 31 mai 2018.