

# METAPHUSIS

CHASSELAS SUR GRANITE



**Cépage** Chasselas

**Millésime** 2017

**Température de service** 8 à 10 °C

**Longévité** 2018-2022

## **Notes de dégustation**

Robe très pâle. Nez de zestes d'agrumes, écorces, fruits blancs. Entrée en bouche à la fois ample et tonique. Corps dense, vineux, traçant, finement carbonique. Finale soutenue, pleine, minérale, relevée de nobles amers (août 2018).

## **Suggestions de consommation**

Apéritif, gougères, petite friture du lac, saumon en gelée citronnée.

**Nbre de bouteilles** 446

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 (lieux-dits Les Bans et Soleil). Ces vieilles vignes en forte pente plongent leurs racines dans un sol à dominante granitique.

La vendange se déroule le 11 septembre avec un sondage de 84 °Oe. Pressé de manière artisanale, sur un pressoir vertical, le jus fermente en cuve inox grâce aux levures indigènes.

La fermentation malolactique tarde un peu et ne se fait qu'en juin. Cela a pour effet de prolonger l'élevage jusqu'au cœur de l'été.

La mise en bouteille est effectuée par gravitation, après une légère filtration, le 8 août 2018.