

# METAPHUSIS

L'AUTRE | GAMAY



**Cépage** Gamay

**Millésime** 2017

**Température de service** 15 à 17 °C

**Longévité** 2017-2026

## **Notes de dégustation**

La robe affiche une teinte cerise foncé. Nez plutôt intense de baies noires, mousse de chêne, épices douces et orientales, pivoine, tabac blond. Corps droit, charnu dès l'attaque. Bouche souple, dense, pleine et qui se termine sur une trame de tannins bien soutenus, relevés d'une acidité rafraîchissante (novembre 2018).

## **Suggestions de consommation**

Viandes rouges, coq au vin, bœuf braisé, vacherin Mont d'Or et reblochon.

**Prix** 20.- / bt

**Nbre de bouteilles** 721

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 Gamay est issu de plusieurs parcelles, toutes situées à proximité de Plan-Cerisier (région de Martigny).

La vendange a lieu le 6 septembre avec un sondage d'environ 100 °Oe. La fermentation se fait avec plus de 60% de grappes entières et dure plusieurs semaines. Du coup, le décuvaage est réalisé avant la fin de celle-ci, qui se termine en cuve inox. L'élevage continue dans ce contenant et la mise en bouteille est faite le 11 août 2018 après un léger collage suivi d'une filtration lâche.