

METAPHUSIS

DÉZALEY GRAND CRU



Cépage Chasselas

Millésime 2017

Température de service 8 à 10 °C

Longévité 2018-2030

Notes de dégustation

Doré clair, brillant. Au nez, notes de fleurs blanches, de pollen, de rose, d'épices douces. Entrée en bouche large, assez dense, très légèrement carbonique. Evolution sur un corps tendu, tonique, minéral, vineux, racé. Longue finale aux nobles accents amers (août 2018).

Suggestions de consommation

Apéritif, terrine de mousse de poisson, plateau de fromages d'alpage.

Nbre de bouteilles 322

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 vin est issu de la partie ouest du Dézaley, dans le lieu-dit Les Dix-Sept. Constituée de nombreuses terrasses surplombant le lac Léman, cette parcelle est cultivée en biodynamie.

La vendange se fait le 5 octobre avec un sondage de 81 °Oe. Les raisins sont pressés de manière artisanale, sur un pressoir vertical et après un léger débouillage, le jus est mis à fermenter dans un fût de chêne ayant déjà contenu 6 vins. Un petit solde fermente en bonbonnes.

La fermentation malolactique se fait tranquillement à la fin de l'hiver et le vin continue son élevage quelques mois.

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