

METAPHUSIS

SAINT-LAURENT | LA NEUVEVILLE



Cépage Saint-Laurent

Millésime 2017

Température de service 16 à 18 °C

Longévité 2018-2025

Notes de dégustation

Rouge violacé foncé. Premier nez sur les baies noires (cerises, sureau, myrtille). Puis viennent des touches florales et finement épicées sur fond d'écorce. Attaque en bouche ronde, charnue puis corps digeste, équilibré, frais, doté d'une finale bien fruitée et finement tannique. Un vin harmonieux, croquant de fruit, très plaisant (août 2018).

Suggestions de consommation

Côte de veau aux champignons, pintade au four et aux cerises, saucisson en croûte.

Nbre de bouteilles 474

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 d'une belle parcelle située à la Neuveville, sur les bords du lac de Biemme. Le lieu-dit se nomme *Les Perrières*. La viticulture y est extensive et les vignes sont conduites en port libre.

La vendange se déroule le 25 septembre et le raisin sonde 88 °Oe. Il est totalement éraflé, mis dans une cuve inox pour la fermentation et ensemencé avec un pied de cuve. Une caisse de Viognier égrappé à la main est ajoutée à ce moment.

Après un peu moins de 3 semaines de macération, l'ensemble est pressé dans un pressoir vertical puis logé dans un fût et une feuille (chacun ayant déjà élevé plusieurs vins). Début août, les vins sont mis en masse en attente de la mise en bouteille.

Cette dernière se fait le 20 août 2018, sans filtration.