

# METAPHUSIS

SAVAGNIN | LA NEUVEVILLE



**Cépage** Savagnin

**Millésime** 2017

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2020-2030

## **Notes de dégustation**

Robe jaune clair, limpide. Le premier nez évoque les épices douces, la noix de coco. Viennent ensuite les fleurs capiteuses, les fruits jaunes confits sur fond de fougères. Entrée en bouche nette, assez charnue puis rapidement menée par une vivacité tonique, pointue, parfaitement dessinée. Longue finale pure, fraîche et précise (juillet 2019).

## **Suggestions de consommation**

Gros filet de sandre grillé, carpaccio de féra, vol-au-vent.

**Nbre de bouteilles** 290

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 jolie petite parcelle enclavée entre les maisons de la Neuveville, sur les bords du lac de Biemme. Le sol y est très lourd, de nature marneuse, comme dans le vignoble du Jura français. La viticulture y est extensive et les vignes sont conduites en port libre.

Les raisins sont vendangés les 27 septembre et sondent 93 °Oe. Ils sont pressés dans un pressoir vertical manuel et le moût est ensuite débourbé avant d'être mis, pour fermentation, dans un fût de chêne qui a déjà vu 2 vins. La fermentation malolactique se fait l'été suivant et le vin continue son élevage jusqu'en avril 2019 où il est mis en cuve inox pour quelques mois encore.

La mise en bouteille se déroule le 23 juillet 2019, par gravitation et sans filtration.