

# METAPHUSIS

CHASSELAS SUR GRANITE



**Cépage** Chasselas

**Millésime** 2020

**Température de service** 8 à 10 °C

**Longévité** 2021-2024

## **Notes de dégustation**

Robe limpide, jaune pâle. Nez expressif, plutôt intense, sur les agrumes (zestes, orange confite, cédrat), les fleurs blanches, les feuilles grasses. Entrée en bouche dense, très légèrement carbonique, vive et enrobé en même temps. Corps généreux et belle finale opulente, tout en délicatesse, lumineuse, fruitée, fine (août 2021).

## **Suggestions de consommation**

Apéritif, mets à base de fromage, filets de perche, mousses de poissons.

**Nbre de bouteilles** 330

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 d'une parcelle en terrasses de la région de Plan-Cerisier à Martigny, plus précisément dans le secteur du Perrey. Ces vieilles vignes en forte pente plongent leurs racines dans un sol à dominante granitique.

La vendange se déroule le 6 octobre avec un sondage de 82 °Oe. Pressé de manière artisanale, sur un pressoir vertical, le jus fermente en cuve inox grâce aux levures indigènes.

La fermentation malolactique se fait au printemps suivant.

La mise en bouteille est effectuée par gravitation, sans filtration, le 19 août 2021.