

# METAPHUSIS

## SAINT-LAURENT | LA NEUVEVILLE



**Cépage** Saint-Laurent

**Millésime** 2020

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2021-2026

### **Notes de dégustation**

Belle robe rouge foncé à la frange violacée. Intense, le nez va sur les petits fruits des bois, les baies noires, le charbon, le poivre. Dès l'entrée en bouche, la matière montre sa sapidité. Le corps est dense, bien structuré, léger en alcool, et se déroule grâce à une belle vivacité qui donne du tonus à l'ensemble. Finale vive, fruitée, pleine de fougue, aux petits tannins peu nombreux, peu enrobés, dotés d'une rusticité de bon aloi (août 2021).

### **Suggestions de consommation**

Grillades, pommes de terre landaises, petits légumes confits, fromages de vache frais.

**Nbre de bouteilles** 300

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 Bièvre. Le lieu-dit se nomme *Les Perrières*. La viticulture y est extensive et les vignes sont conduites en port libre. Surgreffée il y a une vingtaine d'années, cette vigne a maintenant environ 40 ans.

La vendange se déroule le 20 septembre et le raisin sonde 85 °Oe. Totalement égrappé, il est mis dans une cuve inox pour la fermentation et estensemencé avec un pied de cuve.

Après une cuvaison d'environ 2 semaines et demi, l'ensemble est pressé dans un pressoir vertical puis logé dans un fût de 4<sup>ème</sup> passage. Fin juillet 2021, le vin est mis en cuve inox en vue de la mise en bouteilles. Cette dernière se fait le 27 août 2021 sans filtration.