

Metis 2013

Klein Constantia et Pascal Jolivet allient leur savoir-faire et leur passion pour produire Métis

Produit en Afrique du Sud dans le domaine de Klein Constantia en Afrique du Sud, Métis résulte d'une expression unique de son terroir et exprime un style unique.

En 2013, notre œnologue, Jean-Luc Soty, suivi de Valentina Buoso, en 2014 ont rejoint l'équipe de Klein Constantia ont partagé leur savoir-faire pour produire un vin d'exception alliant le terroir sud-africain et notre touche « Jolivet » :



Une approche naturelle, innovante et respectueuse du produit.

Hans Astrom, Directeur Général de Klein Constantia :

« L'alchimie du savoir-faire de Pascal Jolivet, combiné au terroir si particulier de Klein Constantia, influencé par deux océans, crée un style de Sauvignon Blanc jamais produit auparavant dans l'hémisphère Sud.

Nous sommes ravis de ce nouveau projet et sommes fiers d'être associés à Pascal Jolivet, un de mes amis de longue date. »

La fusion des deux fleurs nationales crée un symbole de cette collaboration, un hybride de ces deux savoir-faire : la vigne du distinct Estate de Klein Constantia et l'approche avant-gardiste de Pascal Jolivet, symbole d'innovation et d'un « nouveau » Sauvignon Blanc.

Metis 2013 :

Les raisins ont été récoltés à la main dans l'un des plus hauts vignobles de Klein Constantia à Western Cape. Un minimum d'intervention est effectué en cave pour respecter un maximum l'expression propre du vin. Fermenté en levures naturelles, le vin est élevé 10 mois en cuve inox.

Unique et non conventionnel, Métis 2013 exprime des arômes de zest d'orange et de cassis. En bouche, on y trouve une minéralité propre au Sauvignon Blanc et des arômes complexes de fruits frais et savoureux. Terminant par un éclat de fraîcheur et une touche de poivre blanc qui apportent à ce vin un long final.

Disponibilités :

Millésime : 2013

Stock France disponible : 600 bouteilles
(Carton de 6 bouteilles)

Distribution : sous allocation uniquement

