Fläscher Meta 2022

Le vin offre une alliance divine des arômes des deux cépages. Les parfums floraux délicats et la légère saveur d'herbes aromatiques du viognier fusionnent avec les notes de coing et d'ananas du chardonnay, créant un ensemble vif et fascinant. En bouche, le Meta surprend par sa puissance, qui s'accompagne d'une bonne dose de fondant crémeux et donne un charme quasi méditerranéen à ce vin. Sa finale très équilibrée et longue s'achève sur des arômes de coing et de fleurs.

Producteur	Von Salis AG
Type d'article	Vin blanc
Pays	Suisse
Région	Grisons
Sous-région	Fläsch
Appellation	AOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Chardonnay, Viognier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	203462
Accord mets et vins	Volaille, Veau, Plats légers, Poisson

Vinification

L'élevage se fait en fûts de chêne de 225 litres.

Terroir

Les amateurs de vin ne sont pas rares à penser que la Bündner Herrschaft possède sans doute le meilleur terroir pour le pinot noir, à l'exception de la Bourgogne. Les ingrédients de ce succès sont les sols perméables, pas trop riches, composés de silt, de gravier, de sable et d'ardoise des Grisons. A cela s'ajoute le climat idéal de la vallée du Rhin grisonne, caractérisé par un ensoleillement généreux, le foehn et l'importante différence de température entre le jour et la nuit.

Histoire

Von Salis achète les raisins de ses propres vins à plus de 60 viticulteurs de Fläsch, Maienfeld, Jenins, Malans, Zizers et Trimmis. Les raisins des Grisons, qui font la particularité des vins von Salis, poussent sur plus de 50 hectares. En outre, l'entreprise exploite environ deux hectares supplémentaires de ses propres vignes dans la Bündner Herrschaft.