



**Phusis 2.5 | Fendant – Sensine      2008      *épuisé*      75 cl      16.-**

Unique cuvée de Chasselas produite à Sensine. Vin floral, mûr, doté d'une belle amplitude. Microproduction contingentée (65 bt).

**Phusis 1.2 | Arvine – vieille vigne      2007      *épuisé*      75 cl      38.-**

Vin sec, vif et puissant. Issu d'une vigne plantée en 1955. Plus qu'un vin d'apéritif, c'est un véritable vin de repas. Production : un fût (moins de 300 bt).

**Phusis 1.4 | Gamay – Pinot Noir      2007      *épuisé*      75 cl      25.-**

Vin rouge issu pour les  $\frac{3}{4}$  de la vigne de Sensine. Le quart restant est un Gamay du coteau des Claives (Fully). Elevé en fût, aromatique, élégant et fin : un vin qui danse ! Production : un fût (moins de 300 bt).

**Phusis 2.4 | Gamay – Pinot Noir      2008      *épuisé*      75 cl      25.-**

Vin rouge à 100% issu de la vigne de Sensine. Plus mûr et plus corsé que le 2007. Production : une feuillette (un demi fût).

**Phusis 2.1 | Arvine – mi-flétrie      2008      *épuisé*      75 cl      33.-**

Deux vendanges (début octobre et début décembre) pour un vin élevé en cuve : à la fois doux (80 grammes de sucres résiduels), vif et tonique. Production : un peu plus de 200 bt.

**Phusis 2.3 | Arvine – flétrie      2008      *épuisé*      37.5 cl      40.-**

Vin réalisé à partir des grains flétris de la vieille vigne d'Arvine et vinifiés en bonbonne de verre. Un moût riche de plus de 180 °Oe pour un vin puissant, au fruité extraordinaire et de grande liqueur.