

# PHUSIS

HUMAGNE ROUGE SUR FALAISE



**Cépage** Humagne Rouge

**Millésime** 2014

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2016-2020

## **Notes de dégustation**

Robe de teinte cerise foncé. Premier nez discret, voire mystérieux. Viennent, à l'ouverture, des notes de violette, de bois doux, de feuilles grasses, de lys. Droite en entrée de bouche, la matière est à la fois souple, charnue, élancée et fraîche. Finement tannique en finale, fruitée, elle est dotée d'une légère sensation de suavité typique du cépage (octobre 2015).

## **Suggestions de consommation**

Après 2 ans de cave ou un passage en carafe, ce vin sera le bon compagnon d'une côte de veau, d'un carré de porc fermier ou de viandes blanches en général.

**Prix** 40.-/ bt

**Nbre de bouteilles** 215

## **A la vigne**

Après deux années difficiles (en 2012, le vin est assemblé avec le Rouge de Sensine et en 2013, distillé...), c'est le retour de l'Humagne Rouge de la petite parcelle de Sensine.

La récolte est effectuée le 4 octobre par une magnifique journée automnale et, bien que la surface soit petite, la vendange prend du temps car le tri est très important. Il y a en effet une attaque de drosophile suzukii, mais aussi de la pourriture grise, de la pourriture acide et quelques graines pas tout à fait mûres.

## **A la cave**

Sondant près de 90 °Oe, les raisins sont égrappés puis fermentent en cuve inox. Le décuvage intervient après un peu plus de deux semaines et le vin nouveau est entonné dans une feuille de 4<sup>ème</sup> passage. Un solde est logé en bonbonne. La seconde fermentation se déroule au cœur de l'hiver et l'élevage se prolonge jusqu'en été 2015. La mise en bouteille est effectuée le 15 août, sans filtration.