

# PHUSIS

ARVINE VIEILLE VIGNE SUR FALAISE



**Cépage** Petite Arvine

**Millésime** 2014

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2017-2025

## **Notes de dégustation**

Le premier nez évoque les fleurs d'arbres fruitiers. Puis, il s'ouvre sur le poivre, l'écorce, l'amande douce, le pollen. En bouche, l'attaque est dense, précise. Lente et crescendo, l'évolution fait progressivement place à une belle vivacité qui soutient une finale tonique et puissante. Fines nuances tanniques et franchement salées *in fine* (mai 2016).

## **Suggestions de consommation**

Poularde en gelée, homard grillé, fromages d'alpage vieux.

**Prix** 45.- / bt

**Nbre de bouteilles** 453

## **A la vigne**

Après deux millésimes de petite récolte, la vieille vigne de Sensine produit, en 2014, une quantité plus « normale » (légèrement moins de 600 g/m<sup>2</sup> pour environ 35 hl/ha).

La vendange se déroule le 2 octobre dans d'excellentes conditions et donne un jus à 100 °Oe. Cette année, les grappes sont saines et peu atteintes de pourriture noble. Les grains de botrytis ne sont pas assez nombreux pour faire un liquoreux et sont donc intégrés dans la vendange de base.

## **A la cave**

Le pressurage se fait manuellement avec un pressoir vertical. Le moût, peu débourbé, est mis à fermenter dans un fût neuf et une feuille de 5<sup>ème</sup> vin. Un petit solde fermente en dame-jeanne.

La fermentation alcoolique dure environ 4 mois puis la seconde fermentation suit au printemps. L'élevage est prolongé une année supplémentaire. Vient alors la mise en bouteille, sans filtration, le 7 mai 2016.