

PHUSIS

HUMAGNE ROUGE SUR FALAISE



Cépage Humagne Rouge

Millésime 2016

Température de service 16 à 18 °C

Longévité 2018-2022

Notes de dégustation

Rubis d'intensité moyenne. Passé une petite note d'âtre, le nez s'ouvre sur la violette, le goudron, le poivre, le graphite. Entrée en bouche relativement tendue puis évolution sur un corps soyeux et tout en allonge, plus pointu que large. Aérienne, aromatique et longue, la finale évoque les fleurs et les épices avec notamment la pivoine et l'œillet (août 2017).

Suggestions de consommation

Longe de veau à la ficelle, cailles rôties, fromage Bleu de St-Gall.

Nbre de bouteilles 243

A la vigne

En 2016, l'Humagne Rouge est vendangée le 7 octobre et affiche un sondage de 86 °Oe pour une récolte assez abondante.

A la cave

Les raisins sont égrappés sauf 15% qui restent en grappes entières. La cuvaison dure environ 3 semaines. Le vin est ensuite logé dans une feuille de 4^{ème} passage. Un solde va en bonbonnes (près de 45% de l'ensemble). Les fermentations malo-lactiques se font au début de l'hiver et l'élevage se poursuit jusqu'en fin juillet. La mise en bouteille est faite le 25 août 2017, sans filtration.