

PHUSIS

ARVINE VIEILLE VIGNE SUR FALAISE



Cépage Petite Arvine

Millésime 2015

Température de service 10 à 12 °C

Longévité 2018-2027

Notes de dégustation

Doré clair à reflets verts. Nez pour l'instant encore discret : fruits blancs, pêche, fleurs d'infusion, poudre de pierre, épices douces. Très léger carbonique en entrée de bouche. Corps sur une matière dense, vineuse, riche, très satinée. Finale qui tient plus sur les amers et la structure que sur l'acidité. Très jolie rétro-olfaction sur les agrumes (août 2017).

Suggestions de consommation

Poissons de mer en sauce, fromages d'alpage affinés, crustacés.

Nbre de bouteilles 500

A la vigne

Dans ce millésime marqué par la sécheresse, la vieille vigne de Sensine est vendangée à un haut degré œchslé (105 °Oe) et avec un peu de pourriture noble (5 à 10%). En effet, le raisin n'avait pas beaucoup de goût et il a fallu patienter pour finalement le ramasser le 26 septembre.

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 6^{ème} vin. Un petit solde fermente en dame-jeanne.

La fermentation alcoolique dure presque une année. Entre temps, la seconde fermentation se fait... L'élevage est prolongé 6 mois sous bois puis encore 5 mois en cuve. Vient alors la mise en bouteille, sans filtration, le 22 août 2017.