

PHUSIS

HUMAGNE ROUGE SUR FALAISE



Cépage Humagne Rouge

Millésime 2017

Température de service 16 à 18 °C

Longévité 2019-2027

Notes de dégustation

Robe rouge violacé assez foncé. Premier nez fin et délicat, avec de la mousse de chêne, des baies des bois, une touche d'épices douces, de la confiture de cerise. Il s'ouvre ensuite sur la réglisse, l'œillet. Entrée en bouche souple, suave, droite. Corps fin, élancé, soyeux, assez dense et finale ouverte, friande, fraîche, pleine de fruits et d'une texture à la fois présente et satinée (août 2018).

Suggestions de consommation

Carré de porc à la broche, sérac d'alpage poêlé, ravioles à l'aubergine.

Nbre de bouteilles 178

A la vigne

La récolte est nettement moins abondante que les précédents millésimes (moins 25%). Ceci est dû au gel du mois d'avril combiné avec la grêle du 1^{er} août. Les raisins sont ramassés le 20 septembre et affichent un bon 89 °Oe.

A la cave

Les raisins sont égrappés sauf 15% qui restent en grappes entières. La cuvaison dure 3 bonnes semaines. Le vin est ensuite logé dans une feuillette déjà utilisée plusieurs fois. Un solde va en bonbonnes. Les fermentations malolactiques se font dans la foulée et l'élevage sous bois se poursuit jusqu'en fin juin. La mise en bouteille est faite le 31 juillet 2018, sans filtration.