

# PHUSIS

ARVINE VIEILLE VIGNE SUR FALAISE



**Cépage** Petite Arvine

**Millésime** 2017

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2020-2030

## **Notes de dégustation**

La robe est d'un jaune pâle, limpide. Le premier nez évoque la groseille, la pomme verte, puis viennent les épices douces, la graine de coriandre, les fruits jaunes. Complexe ! Assez souple en entrée de bouche, le vin prend du temps pour se mettre en place et se déployer en largeur et en épaisseur. La salinité, associée à une forte structure, arrive assez rapidement et guide le vin tout au long de la bouche. Longue finale imposante, pleine, fraîche et qui fait saliver. Taillé pour la garde, il se révélera aussi dans sa jeunesse après un passage en carafe de plusieurs heures (août 2019).

## **Suggestions de consommation**

Quenelles de brochet, vol-au-vent, poissons en croûte de sel, vieux Gruyère.

**Nbre de bouteilles** 320

## **A la vigne**

La vendange se déroule le 22 septembre avec un raisin sain (très peu de caillé). La récolte est moins abondante que sur d'autres millésimes car la vigne a subi successivement un fort gel de printemps et un orage de grêle le 1<sup>er</sup> août (environ 40% de moins qu'une année moyenne). Le sondage est de 100 °Oe.

## **A la cave**

Le pressurage se fait manuellement avec un pressoir vertical. Le moût, peu débourbé, est mis à fermenter dans un fût neuf. Un petit solde fermente en dame-jeanne.

La fermentation alcoolique est lente et se termine après 11 mois. La fermentation malolactique suit très rapidement et l'élevage sous bois se poursuit jusqu'en été 2019.

La mise en bouteille se fait sans filtration le 10 août 2019.