

# PHUSIS

HUMAGNE ROUGE SUR FALAISE



**Cépage** Humagne Rouge

**Millésime** 2020

**Température de service** 16 à 18 °C

**Longévité** 2022-2028

## **Notes de dégustation**

Robe cerise foncé. Expressif, le nez associe des notes de baies noires avec des touches de feuilles grasses, d'âtre, ainsi que de discrètes épices orientales. Attaque caressante, suave puis évolution sur un corps soyeux, finement acide, à la trame de tannins ultra fins. Très longue finale sur la confiture de mûre, les épices, les bois précieux. Un vin comme une caresse, à la fois profond et expressif (août 2021).

## **Suggestions de consommation**

Joues de porc en pot-au-feu, pintade cuit au four avec des fruits rouges, faisan aux champignons des bois.

**Nbre de bouteilles** 145

## **A la vigne**

La vendange est réalisée le 21 septembre avec un sondage de 91 °Oe.

## **A la cave**

Vinification en cuve inox avec un tiers de grappes entières. Cuvaion d'environ 2 semaines. Le vin est ensuite élevé dans une feuille de 3<sup>ème</sup> passage. La fermentation malolactique suit très rapidement et l'élevage se poursuit tout l'hiver et se termine fin juillet 2021. La mise en bouteille est faite le 27 août 2021 sans filtration.