

# PHUSIS

BLANC DE NOIRS



**Cépages** Pinot Noir et Humagne Rouge

**Millésime** 2020

**Température de service** 10 à 12 °C

**Longévité** 2021-2025

## **Notes de dégustation**

Robe relativement foncée, de teinte abricot. Le nez est fin et s'ouvre progressivement sur des baies rouges, de la mousse de chêne, des épices sur fond de bois doux. Entrée en bouche pulpeuse, riche, évolution sur un corps généreux, plein, ample, vineux, équilibré et qui se termine sur une finale déliée, fine, très élégante dans son fruit et la délicatesse de ses saveurs minérales (août 2021).

## **Suggestions de consommation**

Tartare de crevettes à la citronnelle, ratatouille, pâtes à la ricotta.

**Nbre de bouteilles** 145

## **A la vigne**

Ce Blanc de Noirs est issu d'une majorité de grappes de Pinot Noir du Clos du Mormont complétées d'un cinquième de grappes d'Humagne Rouge sur Falaise (de notre vigne de Sensine). Le Pinot est récolté le 13 septembre à 103 °Oe et l'Humagne Rouge, le 21 septembre à 89 °Oe.

## **A la cave**

Les deux raisins sont pressés séparément dans un pressoir vertical (sans macération pelliculaire). Vinification dans une feuille de chêne de 5<sup>ème</sup> passage, comme pour un blanc (fermentation alcoolique et malolactique en fût). Long élevage jusqu'en fin juillet 2021. Mise en bouteille le 27 août 2021 sans filtration.