



Château de Fosse-Sèche

www.chateaufosseseche.com

Réserve du Pigeonnier

Saumur Puy-Notre-Dame rouge A.O.C. 2010



Cépage	Cabernet franc 100%
Vignes	Âgées de 50 à 60 ans; sur porte-greffe sans vigueur excessive
Sol	Plateau jurassique de structure caillouteuse (silex) avec graviers liés par une terre légèrement argileuse. Exempt de tout calcaire libre, ce sol permet un enracinement très profond
Climat	Zone tempérée avec une influence océanique, favorisant une maturation lente et progressive
Culture	Agriculture biologique (Ecocert)
Récolte	Date confirmée par la dégustation des peaux et des pépins pour atteindre une matière tannique enrobée, fine et aromatique: des tanins parfaitement mûrs
Rendement	12 hl/ha
Vinification	Macération de 21 à 24 jours sous température contrôlée. Elevage sur lies en cuve ovoïde durant 33 mois
Garde	Potentiel de garde de 15 à 20 ans
Service	Température de service entre 12° et 14°

