

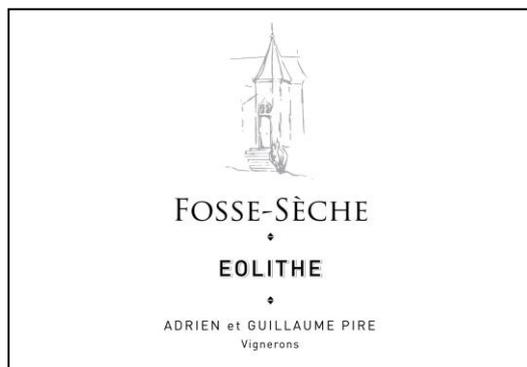


Château de Fosse-Sèche

www.chateaufosseseche.com

EOLITHE

Vin de France 2018



Cépage	Cabernet franc 99% et cabernet sauvignon 1%
Vignes	Âgées de 10 à plus de 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) et biodynamique (Biodyvin)
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	27 hl/ha
Vinification	Cuvaisons de 3 à 15 jours. Elevage sur lies en cuve durant 14 mois
Garde	Potentiel de garde entre 20 et 30 ans
Service	Température de service entre 12° et 14°

