



# Château de Fosse-Sèche

www.chateaufosseseche.com

## ARCANE

Saumur blanc A.O.C. 2014



<b>Cépage</b>	100 % Chenin
<b>Vignes</b>	Âgées de 5 à 15 ans
<b>Sol</b>	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
<b>Climat</b>	Zone tempérée avec une influence océanique, favorisant une maturation lente et progressive
<b>Culture</b>	Agriculture biologique (Ecocert) et biodynamique (Biodyvin)
<b>Récolte</b>	Date confirmée par la dégustation des peaux et des pépins pour atteindre une matière tannique enrobée, fine et aromatique: des tanins parfaitement mûrs
<b>Rendement</b>	30 hl/ha
<b>Vinification</b>	Fermentation durant 9 mois à basse température et élevage sur lies totales en cuve
<b>Garde</b>	Potentiel de garde de 10 à 15 ans
<b>Service</b>	Température de service entre 12° et 14°

