



Château de Fosse-Sèche

www.chateaufosseseche.com

LA MARGELLE

Vin de France 2010



Cépage	100 % Chardonnay
Vignes	Âgées de 25 ans
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	Vendange atteinte de pourriture noble et ramassée début novembre
Rendement	9 hl/ha
Vinification	Fermentation à basse température et élevage sur lie totale en barriques pendant 2 ans. Il reste 135 gr/l de sucre résiduel
Garde	Potentiel de garde de 10 à 15 ans
Service	Température de service entre 12° et 14°

