



Château de Fosse-Sèche

www.chateaufosseseche.com

Pangée

Vin de France 2019



Cépage	50% cabernet franc et 50% cabernet sauvignon
Vignes	Cabernet franc : vignes âgées de plus de 60 ans Cabernet sauvignon : vignes âgées du quinzaine d'années
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	20 hl/ha
Vinification	Il s'agit d'un assemblage de nos deux cuvées Gondwana et Laurasia. Gondwana : macération de moins de 10 jours sous température contrôlée. Elevage durant 14 mois sur lies en cuve ovoïde. Laurasia : macération de moins d'une semaine sous température contrôlée. Elevage durant 14 mois sur lies en cuve ovoïde.
Garde	Potentiel de garde de 30 ans
Service	Température de service entre 12° et 14°



BIODYVIN

