

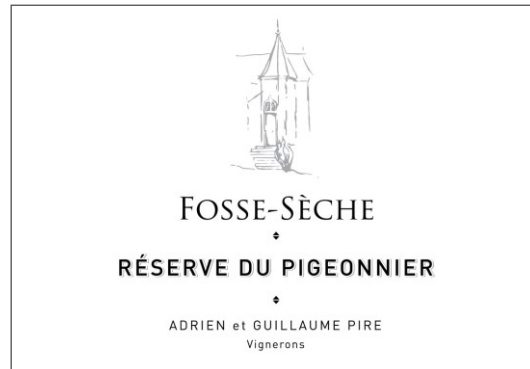


# Château de Fosse-Sèche

www.chateaufosseseche.com

## Réserve du Pigeonnier

Vin de France 2019



<b>Cépage</b>	Cabernet franc 100%
<b>Vignes</b>	Âgées de plus de 60 ans; sur porte-greffe sans vigueur excessive
<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>	Moins de 11 hl/ha
<b>Vinification</b>	Macération de moins de 20 jours sous température contrôlée. Elevage sur lies en cuve ovoïde durant 14 mois
<b>Garde</b>	Potentiel de garde de 30 ans
<b>Service</b>	Température de service entre 12° et 14°

