



# Château de Fosse-Sèche

www.chateaufosseseche.com

## Les Tris de la Chapelle

Vin de France blanc 2011



<b>Cépage</b>	Chenin
<b>Vignes</b>	Âgées de plus de 5 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 par la proximité de l'océan, favorisant une maturation lente et progressive
<b>Culture</b>	Agriculture biologique (Ecocert)
<b>Récolte</b>	Dernière sélection de tris manuels ; grappes totalement atteintes de pourriture noble
<b>Rendement</b>	10 hl/ha
<b>Vinification</b>	Les Tris de la Chapelle ont été élevés dans une cuve ovoïde. L'élevage qui d'habitude dure 12, 13 ou 14 mois a cette fois-ci duré 36 mois. La fermentation alcoolique a démarré en novembre 2011 et s'est terminée avec moins de 10g de sucre résiduel en novembre 2013. Même si la volonté est de faire un grand vin blanc sec, il est difficile sur des raisins en sur-maturité et sans levurage, d'arriver à terminer la fermentation alcoolique
<b>Vin</b>	Très aromatique, associant les caractères de fruit, de pourriture noble et de lies en parfaite harmonie ; riche, long et profond
<b>Garde</b>	Potentiel de garde de 30 à 40 ans

