

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Vallée de la Loire

ÉOLITHE FOSSE-SÈCHE

AOP Saumur Rouge



OUVRIR } 1 h avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 20 - 30 ans

Terroir :

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.

Cépages : 99% Cabernet Franc,
1% Cabernet Sauvignon

Vinification : Vendanges manuelles.
Cuvaision de 3 à 15 jours.
Fermentation en levures indigènes

Élevage : 14 mois en cuve sur lies.

ACCORDS



CHIC

Sublimera des pigeons rôtis aux cèpes, des cailles aux raisins.

CUISINE DE MAMIE

Superbe sur un magret de canard en sauce au poivre et champignons.



GRILLADE

Délicieux sur une belle côte de bœuf aux sarments et son beurre d'ail au persil.

FROMAGE

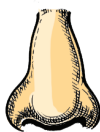
Parfait sur un Comté ou un Beaufort.



Notes de Dégustation



Robe grenat.



Des touches sanguines, des notes de graphite et de fruits bien mûrs.



Fraîche et soyeuse grâce à la minéralité du terroir qui permet de garder le parfait équilibre entre maturité et fraîcheur.



Le Château de Fosse-Sèche, dirigé par 2 frères **Adrien & Guillaume Pire**, se situe à l'extrémité du plateau de Brossay, un petit village d'environ 300 habitants. Ce plateau est une curiosité géologique, il est composé d'un sol jurassique ne contenant pas de calcaire libre mais des pierres à silex et de l'oxyde de fer piégé dans ce gravier de silex en complète dégradation. L'emplacement du vignoble est légèrement convexe et offre donc une exposition fraîche et venteuse. Ajouté au sol chaud dû à l'effet du silex, cela donne aux vins de Fosse-Sèche une rectitude très particulière.

Les 40 hectares de vignobles sont exploités en agriculture biologique et biodynamique, les vins blancs et rouges (Chenin et Cabernet Franc) sont brillants et légers et se caractérisent par une pureté, une élégance et une finesse exceptionnelles, qui leur confèrent un équilibre et une buvabilité presque inégalés. Fosse-Sèche n'utilise plus de barriques depuis 2007, et tous leurs vins sont vinifiés dans des œufs en béton et des amphores du grès. Les vins sont fermentés avec des levures naturelles et élevés sans ajout de SO2 jusqu'à la mise en bouteille, où ils reçoivent un total modéré de 15-25 milligrammes par litre.

FOSSE-SÈCHE *Vaudelnay*

FOSSE-SÈCHE



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération