

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC
Vin Nature



ARCANE FOSSE-SÈCHE

AOP Saumur Blanc



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 12 - 14°C
GARDE } 25 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.

Cépage : 100% Chenin

Vinification : Vendanges manuelles. Fermentation durant 6 mois en cuve en levures indigènes.

Élevage : 9 mois en cuve sur lies totales.

ACCORDS



ANDOUILLE !

Parfait sur une joliment grillée, des rillettes d'oie.

CUISINE DE MAMIE

Merveilleux sur la blanquette de veau de Yolande.



POISSON

Sublimera un sandre au beurre blanc, des gambas flambées.

FROMAGE

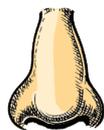
Superbe sur un Selles sur Cher ou un Valencay.



Notes de Dégustation



Robe jaune dorée.



Atypique et envoûtant, des notes miellées, de pomme cuite, de tilleul, de coing et de fleurs blanches.



Belle minéralité jolie structure et une gourmandise incontestable !



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