

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Vallée de la Loire

LAURASIE FOSSE-SÈCHE

AOP Saumur Rouge



OUVRIR } 3 h avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 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.

Cépage : 100% Cabernet Franc

Vinification : Vendanges manuelles. Macération de moins d'1 semaine sous contrôle des températures. Fermentation en levures indigènes

Élevage : 14 mois sur lies en cuve ovoïde.

ACCORDS



CHIC

Sublimera un filet de bœuf Wellington.

CUISINE DE MAMIE

Superbe sur une épaule d'agneau confite au thym et pommes de terres sautées.



PLANXA

Délicieux sur une belle côte de bœuf maturée et marinée.

DESSERT

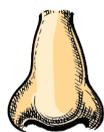
Merveilleux sur une tarte aux myrtilles sauvages maison.



Notes de Dégustation



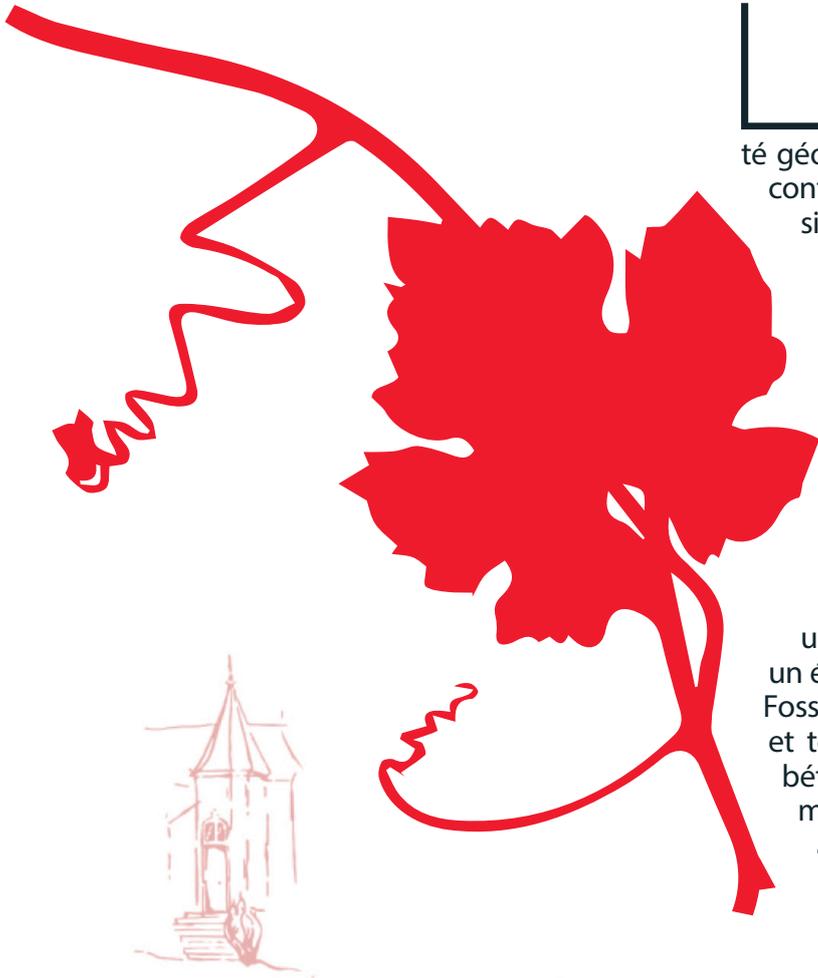
Robe grenat foncé.



Délicat sur le cassis, la mûre. Des notes florales et herbacées.



Ample et structurée. Des tanins extrêmement fins. Texture soyeuse. Très belle fraîcheur, superbe fruit !



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