

Fosse-Sèche blanc -vive la vie!- '15 - 1,5L



Minstens 800 jaar geleden waren er al wijngaarden aangeplant op Fosse-Sèche door de Benedictijnse monniken. Op het domein vinden we één van de oudste cuves terug in Frankrijk, ook een een muur van een kasteel van de XVde eeuw, een oven en een kapel en een duivenhok uit dezelfde periode. Adrien en Guillaume Pire zijn tweelingbroers die oorspronkelijk afkomstig zijn uit België (Namen). Guillaume genoot van een opleiding tot oenoloog in Valais, het Franstalige deel van Zwitserland. Nadat ze een wijngaard exploiteerden op Madagascar vestigde deze familie zich in november 1998 in de Loirestreek, in de AOP Saumur, op Château de Fosse Sèche. Dit domein is 45 hectare groot, waarvan enkele percelen voorbehouden zijn voor de bijenteelt met niet minder dan 45 korven en 15 a 16 hectare wijngaarden. De wijngaarden van Château de Fosse Sèche liggen geïsoleerd van andere wijngaarden in de buurt. Dit is belangrijk omdat de reconversie naar pure bioteelt op die manier niet kan bedreigd worden door sproei praktijken van één of andere buur. Het rendement op Château de Fosse Sèche ligt tussen de 8 en 32 hectoliter per hectare, wat een gemiddelde jaarlijkse oogst oplevert van 40.000 a 50.000 flessen. De productie verloopt zo natuurlijk mogelijk, zonder chaptalisatie of toevoeging van tannines of andere hulpmiddelen. Ondanks de bescheiden omvang van de wijnproductie wordt gestreefd om het authentiek karakter van de verschillende percelen maximaal te valoriseren. De wijnen van Fosse-Seche zijn de meest pure en zuivere wijn met een mooie expressie van het terroir. ABSOLUTE TOP!

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Loire
Subregio	Anjou-Saumur
Smaak	1: fris – mineraal
Appelatie	Vin de France

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+20 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Bodemsoort	silex / ijzer
Druiven	100% chenin

SMAAKBESCHRIJVING

Chenin puur! Wat een zuiverheid en mineraliteit... Floraal en wit fruit in de neus. Heel fris en strak in de mond met citroen en een fantastische mineraliteit... wat een beleving! Vive la vie is zo puur als water! De zuiverste chenin...

VINIFICATIE

Vinificatie heeft plaats in betonnen ei-vormige cuves. Fosse Seche gebruikt geen houten vaten.

OVER DE WIJNGAARD

Fosse-Sèche is zo'n 45ha groot en is omringd door bomen, wat een bescherming biedt tegen het evt sproeien van de burenen... Van de 45 ha wordt 1/3 gebruikt voor de wijnbouw, 1/3 voor de mens met o.a. landbouw en 1/3 voor de natuur.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

Deze wijn past perfect als aperitief maar eveneens bij vis, kazen, gevogelte en exotische gerechten.

WAAROM DEZE WIJN

Een voorbeelddomein in Frankrijk ivm duurzame wijnbouw. Deze familie heeft Belgische roots en daar zijn we heel trots op! De meest zuivere en pure chenin uit de Loire met Silex als terroir... zeer complexe en intelligente wijn Vive La vie: een ode aan zijn overleden papa... De beste Chenin die Guillaume Pire ooit gemaakt heeft. Zo puur als water!