

## Fosse-Sèche rouge -reserve de pigeonnier- '20



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 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 sproeipraktijken 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	France
Regio	Loire
Subregio	Anjou-Saumur
Smaak	1: fris - mineraal

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

Appelatie	Vin de France
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	+15 jaar
Serveer temp.	14-16°C
Bodemsoort	silex / ijzer
Druiven	100% cabernet franc

## SMAAKBESCHRIJVING

---

Het SUMMUM van cabernet franc! Wat een elegantie, diepgang en complexiteit...

## VINIFICATIE

---

Er is gedurende 21 à 24 dagen een temperatuurgecontroleerde maceratie. De wijn blijft gedurende 33 maanden op de gistresten in eivormige betonnen cuves.

## 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. Deze cuvée komt van +60 jaar oude wijnstokken.

## PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

---

meditatie wijn en top gastronomie

## WAAROM DEZE WIJN

---

Een biodynamisch topdomein met Belgische roots. Een unieke ligging met een topbodem (silex), in combinatie met biodynamische wijnbouw zorgt ervoor dat deze wijn uitblinkt in zuiverheid en complexiteit. Cabernet franc zoals je maar zelden geproefd hebt!