

## Fosse-Sèche rouge -Laurasie- '22



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 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

---

# 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 sauvignon

## SMAAKBESCHRIJVING

---

super elegant voor een cabernet sauvignon uit de Loire! Heel verfijnd en op het knapperige rood en zwart fruit, mooi verweven met de mineraliteit.

## VINIFICATIE

---

Deze Saumur rouge heeft amper een rendement van 30 hl / ha. 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 burens... 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

---

Rundsvlees, wild, wit vlees, gevogelte, vis, ...

## WAAROM DEZE WIJN

---

Omdat Fosse-Sèche wijnen maakt die de Loire doen fluisteren in plaats van roepen – intens, zuiver en vol energie. Gelegen op een unieke silex terroir, werkt dit domein volledig biodynamisch en met een radicale visie: minimale interventie, maximale expressie.

Hun wijnen combineren diepte, spanning en finesse waardoor ze geliefd zijn bij topchefs en connaisseurs wereldwijd. Een fles Fosse-Sèche is geen alledaagse Loire, maar een levende wijn die je telkens opnieuw verrast.

---