

CHATEAU DE FOSSE SECHE, EOLITHE



PROEFNOTITIE

cabernet franc puur! Wat een zuiverheid en mineraliteit....

Floraal en heel veel rood fruit in de neus. Fris en krachtig in de mond, met veel diepgang en complexiteit.

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.

De unieke bodem bestaat uit ijzerhoudende silex.

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 van dezelfde periode.

Adrien en Guillaume Pire, tweelingbroers die oorspronkelijk afkomstig zijn uit Namen. Guillaume genoot van een opleiding tot oenoloog in het Franstalige deel van Zwitserland, Vallais.

Nadat zij een wijngaard exploiteerden op Madagascar vestigde deze familie zich in november 1998 in de Loirestreek, in de AOC Saumur, op Château de Fosse Sèche. Dit domein is 45 hectare groot, waarvan 20 hectare landbouwgrond met graan- en maïsteelten, enkele percelen voorbehouden voor de bijenteelt met niet minder dan 45 korven, 15 à 16 hectare wijngaarden, beplant met wijnstokken van 40 jaar oud.

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 gebuur. Het rendement op Château de Fosse Sèche ligt tussen de 8 hectoliter en 32 hectoliter per hectare, wat een gemiddelde jaarlijkse oogst oplevert van 40.000 à 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

BODEMSOORT

Silex met ijzer

valoriseren.

Saumur is zo'n 2735 ha groot waarvan de merendeel gebruikt wordt voor schuimwijn.

De familie Pire is afkomstig uit Namen, Guillaume heeft zijn oenoloogstudies gedaan in Zwitserland en ze hadden ooit een wijngaard in Madagascar.

KARAKTER

Samenstelling 100% Cabernet franc

Jaar 2014

Land Frankrijk

Regio Loire

Appelatie Saumur

Inhoud fles 75 cl

Bewaar pot. +10 jaar

Serveer temp 16°C

VINIFICATIE

Deze Saumur rouge heeft amper een rendement van 30 hl / ha.
Géén vatrijping maar wel in inoxkuipen.

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41

Source URL: <http://start2taste.be/shop/wijn/rode-wijn/chateau-de-fosse-seche-eolithe>