

# Chateau Fosse-Seche Eolithe rouge 2015

Organic, Punaviini / Rypäleet: Cabernet Franc,  
Cabernet Sauvignon

24.90 €

## *Kuvaus*

Rypäleet poimitaan yksitellen käsin. Rypäleet kylmämaseroidaan ja käyminen betonisammioissa kestää useita kuukausia erittäin alhaisessa lämpötilassa. Viinin kypsyttäminen suoritetaan suurelta osin sammioissa hiivasakan päällä ja pieni osa tammitynnyreissä 12-18 kuukautta, jonka jälkeen viini sekoitetaan sekä pullotetaan täysin käsittelemättömänä ja suodattamattomana. Väriltään rubiininpunainen, vivahtuen violettiin. Tuoksussa marjaa, vadelmaa ja karpalaa. Maku kevyesti hapokas, keveät ja hedelmäiset tanniinit. Vaikka viini on kevyttä, se on erittäin aromikasta ja intensiivistä, maistuen pitkään ja nautittavana suussa.

Rypäleet: Cabernet Franc 98 % ja Cabernet Sauvignon 2 %.

## *Tuottaja*

## Chateau de Fosse-Sèche

Chateau de Fosse-Sèchen viinit ovat olleet tunnettuja jo keskiajalla ja hyvin säilyneet keskiaikaiset viinitankit ovat osoitus tilan pitkstä historiasta. Nykyiset omistajat ostivat tilan marraskuussa 1998 ja se on ainutlaatuinen ainakin kahdesta syystä.

Ensimmäinen on maaperä. Tämä Saumur -viinitarha on istutettu lähes yksinomaan liitu- ja/tai kalkkipitoiselle maaperälle. Tämä tunnetaan paikallisesti nimellä ”tuffeau”, kalkkikivi, jota on helppo työstää ja sitä onkin käytetty vuosisatojen ajan rakennettaessa taloja, kirkkoja, luostareita, kappeleita ja lähes kaikki kuuluisat linnat Loiren laaksossa. Chateau de Fosse-Sèche sijaitsee tasangon reunalla, pienen Brossayn kylän kupeessa. Tämän tasangon geologinen etu on sen kalkkikiven poikkeuksellisesti sisältämä rautaoksidi.

Toinen syy on Chateau de Fosse-Sèchen ainutlaatuinen sijainti. Se on korkealla, aluksi loivalla rinteellä, joka sitten putoaa jyrkästi 20 metriä. Tämä yhdistelmä, erittäin tuulisen perusilmaston ja lämpimän maaperän myötä, synnyttää viineihin erityistä luonnetta. Lisäksi viinitarha on myös sertifioitu luonnonmukaiseen viljelykseen.

Chateau de Fosse-Sèche kattaa 45 hehtaaria, josta 17 hehtaaria viiniköynnöksiä ja noin 20 hehtaarilla viljellään orgaanista sinimailasta, jolla ruokitaan tilan 100 – 200 -päinen vuohilauma.



**Ruoka:** Riista, Vaalea liha

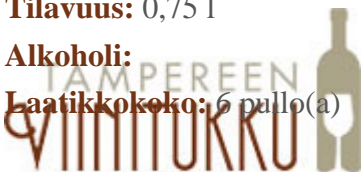
**Tuotenro:** 1690311

**Viivakoodi:** 6419294151437

**Tilavuus:** 0,75 l

**Alkoholi:**

**Laatikkokokoo:** 6 pullo(a)



[www.viinitukku.fi](http://www.viinitukku.fi)