



|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Appellation</b>        | Saumur AOP  |
| <b>Domaine</b>            | <b>Château de Fosse-Sèche</b>   |
| <b>Cuvée</b>              | Arcane  |
| <b>Cépage</b>             | 100% Chenin   |
| <b>Type</b>               | Blanc   |
| <b>Vignoble</b>           | Val de Loire  |
| <b>Description</b>        | <b>Technique</b><br>Agriculture biologique<br>Vendanges manuelles<br>Elevage en futs de chêne<br>Rendement : 40hl/ha.                             |
|                           | <b>Gustative</b><br>C'est un vin de garde sec, riche et charnu. Des arômes de miel et de fleurs sont perceptibles.<br>Une très belle minéralité ! |
| <b>Température idéale</b> | 8 - 10°C  |
| <b>Garde</b>              | 15 ans  |
| <b>Accord</b>             | Poisson en sauce, foie gras   |