

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Petite Selve 2018

IGP Coteaux de l'Ardèche



BIODYVIN

Couleur : Rouge

Production : 34 000 bouteilles

14,5 % alc./vol.

So2 total : 36 mg/l

« Une petite bombe de fruits, un vin de copain gourmand et glouglou ! »

TERROIR :

Parcelles : Palissaire, Ribeyrettes, La Selve, Rouvière Boissy et Brugeas

Sols : Palissaire : altitude de 145 m + sol >50 % calcaire + argile ;

Ribeyrettes : altitude de 110 m, sol argile Illite + 5 % calcaire ;

La Selve : altitude de 110 m, sol argile Kaolinite ;

Rouvière Boissy : parcelle en coteau, altitude de 136 m à 153 m, sol >50 % calcaire en décomposition + argile Illite ;

Brugeas : parcelle en coteau, altitude de 139 m à 161 m, sol argile Montmorillonite + 5 % calcaire.

Surface : 10 hectares

Climat : Climat méditerranéen marqué par une grande amplitude thermique journalière

Age des vignes : 30 ans

Densité : 4000 à 4 400 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodyvin)

ASSEMBLAGE : 40 % Cinsault, 40 % Grenache, 20 % Syrah

VINIFICATION : Vendange égrappée ; mouillage avec 20 à 30% des cœurs de presse des rosés ; fermentation avec levure indigène ; Dynamisation journalière et un petit délestage ; cuvaison d'environ 20 jours ; non collé

ÉLEVAGE : 5 mois en cuve béton sur lies fines



Température de dégustation : entre 12 et 17 °C

Garde : 2 à 3 ans