

# La Selve



ARDÈCHE

## Château de la Selve

L'audacieuse 2019  
IGP Coteaux de l'Ardèche



BIODYVIN

Couleur : rosé

Production : 6 600 bouteilles

13% alc./vol.

S02 total : 50 mg/l

### « Un vrai rosé de Terroir »

**TERROIR :**

Parcelles : Sélection parcellaire de Serre de Brujas et Serre de Berty

Sols : Serre de Brujas : parcelle en coteau, altitude de 121 m à 131 m, sol 40 % calcaire et argile Montmorillonite

Serre de Berty : parcelles en coteau, altitude de 117 m à 135 m, sol 60 % calcaire et argile Montmorillonite

Climat : Climat méditerranéen au cœur de la garrigue marqué par une grande amplitude thermique journalière

Age des vignes : 45 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Rendement : 30 hl/ha

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodyvin)

**ASSEMBLAGE :** 60 % Syrah, 20 % Grenache, 20% Viognier

**VINIFICATION :** Pressurage direct avec séparation des tailles. Fermentation avec des levures indigènes, 70 % en demi-muids de 0 à 8 vins et 30 % en amphore de 750 l. Légers bâtonnages vers la fin de la fermentation. Non collé et légère filtration

**ÉLEVAGE :** 12 mois sur lies, 70 % en demi-muids de 0 à 8 vins et 30 % en amphore de 750 l

**DÉGUSTATION :** Robe rose très pâle, arômes évoquant groseille, agrumes et note grillée ; grande finesse en bouche, de la fraîcheur, rémanence des arômes du nez



Température de dégustation : entre 12 et 17 °C

Garde : 8 à 10 ans