

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

L'Audacieuse 2022
IGP Coteaux de l'Ardèche



Couleur : rosé

Production : 7 100 bouteilles

12,5 % alc./vol.

S02 total : 50 mg/l

« Un 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

Surface : 4 hectares

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, 15 % Cinsault et 5 % Viognier

VINIFICATION : Pressurage direct avec séparation des tailles. Fermentation avec des levures indigènes, 70 % en demi-muids de 1 à 6 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 1 à 6 vins et 30 % en amphores 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 :

Garde : 8 à 10 ans

