

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Madame De 2022

IGP Coteaux de l'Ardèche



Couleur : blanc

Production : 3 100 bouteilles

12,5 % alc./vol.

S02 total : 50 mg/l

« Viognier d'une grande puissance minérale »

TERROIR :

Parcelles : Sélection des plus belles grappes de la parcelle Ribeyrettes

Sols : Ribeyrettes : butte à 123 m d'altitude, sol argile montmorillonite

Surface : 50 ares

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

Age des vignes : 18 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Culture : Bio et biodynamie (certifié Biodyvin)

ASSEMBLAGE : 100 % Viognier

VINIFICATION : Vendange manuelle, pressurage direct. Fermentation avec des levures indigènes en demi-muids de 0 à 8 vins, légers bâtonnages en fin de fermentation. Non collé et légère filtration

ÉLEVAGE : 12 mois, sur lies fines

DÉGUSTATION : Couleur jaune pâle, nez intense de fruits blancs, pêche, amandes. Bouche bien équilibrée au grain fin, du volume, une pointe de gras et persistance sur les fruits secs

Température de

dégustation :

Garde : 8 à 10 ans

