

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve Solera MMXI tirage 2020 Vin de liqueur



BIODYVIN

Couleur : blanc

Production : 2 500
bouteilles

17 % alc./vol.

Sucre résiduel : 100
mg/l

S02 total : 10 mg/l

« Viognier Doux Naturel frais et complexe »

TERROIR :

Parcelles : Les Blaches

Sols : Les Blaches : parcelle de grès recouverte de 25 cm d'argile à 110 m d'altitude au bord de la rivière du Chassezac

Climat : Climat méditerranéen marqué par une grande amplitude thermique journalière

Age des vignes : 17 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodyvin)

CÉPAGE 100 % Viognier

VINIFICATION : Vendange début de maturité. Fermentation avec des levures indigènes et mutage à l'alcool de vin à mi-fermentation. Non collé et légère filtration.

ÉLEVAGE : Infini, méthode de la Solera débutée en 2011. 100 % en foudres de 700 l. Tirage annuel, 20 % de la Solera totale

DÉGUSTATION : Robe or, nez intense à dominante de fruits blancs (poire, pomme au four), fruits à l'eau de vie ; chaleureux, de la rondeur et de l'onctuosité ; finale sur le fruit et la fraîcheur



Température de dégustation : entre 9 et 11 °C

Garde : Infinie