

Château de la Selve

Solera MMXI tirage 2023

Vin de liqueur

Couleur : blanc Production : 2 200 bouteilles 17 % alc./vol. Sucre résiduel : 100 mg/l SO2 total : 0 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

Surface : 8 hectares

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 : 40 hl/ha

Culture : Bio et biodynamie (certifié Biodyvin)

ASSEMBLAGE : 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

