

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Beaulieu 2018

IGP Coteaux de l'Ardèche



BIO DIVIN

Couleur : rouge

Production : 7 100 bouteilles

13 % alc./vol.

SO2 total : 20 mg/l

« Pureté et fruit, en amphore »

TERROIR :

Parcelles : Bois Reydon, Rouvière Boissy, Brugeas, Pazette et La Selve

Sols : Bois Reydon : altitude 135 m, sol argile Montmorillonite + 15 % calcaire ;
Rouvière Boissy : parcelle en coteau, altitude de 136 m à 153 m, sol >50 % calcaire en décomposition + argile Illite ;
Brugeas : parcelle en coteau, altitude de 139 m à 161 m, sol argile Montmorillonite + 5 % calcaire ;
Pazette : altitude de 145 m, sol argile + calcaire ;
La Selve : altitude de 110 m, sol argile Kaolinite

Surface : 6 hectares

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

Age des vignes : 30 ans

Densité : Entre 4 000 et 4400 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodivin)

ASSEMBLAGE : 50 % Cabernet-Sauvignon, 25 % Grenache, 25 % Cinsault

VINIFICATION : Fermentation avec des levures indigènes. Les Cabernets-Sauvignons sont encuvés pour 40 jours de macération en cuve tronconiques ponctuée par une dynamisation journalière et 2 légers délestages. Non collé et non filtré

ÉLEVAGE : 12 mois, 50 % amphores de 750 l et 50 % fûts de 228 l de 0 à 5 vins

DÉGUSTATION : Robe rubis, nez alliant fruits rouges cuits, épices, sous-bois ; palais ample aux tannins patinés, longueur sur les arômes du nez..

Température de dégustation : entre 14 et 17 °C

Garde : 15 à 20 ans

