

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Beaulieu 2021

IGP Coteaux de l'Ardèche



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



BIODYVIN

Couleur : rouge

Production : 13 800 bouteilles

13 % alc./vol.

S02 total : 20 mg/l

« Terroir et fruit »

TERROIR :

Parcelles : Bois Reydon, Rouvière Boissy, Brugeas, Pazuzette 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
Pazuzette : 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 : 4 000 à 4 400 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Culture : Bio et biodynamie (certifié Biodyvin)

ASSEMBLAGE : 50 % Cabernet-Sauvignon, 25 % Grenache, 20 % Cinsault, 5 % Syrah

VINIFICATION : Fermentation avec des levures indigènes. Les Cabernet-Sauvignon 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 :

Garde : 15 à 20 ans

