

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Berty 2016

IGP Coteaux de l'Ardèche



BIODYVIN

Couleur : rouge

Production : 13 635 bouteilles

14,5 % alc./vol.

So2 total : 15 mg/l

« Terroir, finesse et fraîcheur »

TERROIR :

Parcelles : Serre de Berty et Serre de Brujas

Sols : Serre de Berty : parcelles en coteau au cœur de la garrigue ; altitude de 117 m à 135 m sol >60% calcaire en décomposition + argile Montmorillonite ;

Serre de Brujas : parcelle en coteau au cœur de la garrigue, altitude de 121 m à 131 m, sol >40 % calcaire + argile illite et Kaolinite

Surface : 4 hectares

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

Age des vignes : 35 ans

Densité : 4 000 à 4 400 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodyvin)

ASSEMBLAGE : 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Cinsault

VINIFICATION : Vendange manuelle, égrappée et réintégration partiel des rafles de Cinsault. Fermentation avec des levures indigènes. Cuvaison de 40 jours, 70 % en cuves tronconiques et 30 % en demi-muid ouvert ponctuée par une dynamisation journalière et 2 petits délestages. Non collé et non filtré

ÉLEVAGE : 18 mois, 80 % en fûts de 228 l de 1 à 5 vins et 20 % en amphore de 168 l

Température de dégustation : entre 14 et 17 °C

Garde : 15 à 20 ans

