

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Berty 2019

IGP Coteaux de l'Ardèche



Couleur : rouge

Production : 11 000 bouteilles

14 % alc./vol.

S02 total : 30 mg/l

« 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 : 45 % Syrah, 30 % Grenache et 25 % Cinsault

VINIFICATION : Vendange manuelle, égrappée et réintégration partielle des rafles de Cinsault. Fermentation avec des levures indigènes. Cuvaison de 40 jours, 80% en cuves tronconiques et 20 % en demi-muids ouverts ponctuée par une dynamisation journalière et 2 légers délestages. Non collé et non filtré

ÉLEVAGE : 18 mois, 80 % en fûts de 228 l de 1 à 5 vins et 20 % en amphores de 750 l

DÉGUSTATION : Robe rubis pourpre, nez de fruits rouges cuits, épices et garrigue ; palais ample, assez chaleureux, les tannins sont fins, finale épicée

Température de

dégustation :

Garde : 15 à 20 ans

