

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Florence 2018

IGP Coteaux de l'Ardèche



BIODYVIN

Couleur : rouge

Production : 2 800 bouteilles

14,5 % alc./vol.

S02 total : 25 mg/l

« Un vin tout en dentelle »

TERROIR :

Parcelles : Serre de Bert y I et V et Serre de Brujas

Sols : Serre de Bert y I et V : parcelle 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 Kaolinite

Climat : Climat méditerranéen marqué par une grande amplitude thermique journalière

Age des vignes : 45 ans

Densité : 4 000 à pieds/ha

Rendement : 30 hl/ha

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodyvin)

ASSEMBLAGE : 40 % Syrah, 40 % Grenache, 20 % Cinsault

VINIFICATION : Vendange manuelle, tri baie par baie et réintégration des rafles de Cinsault. Fermentation avec des levures indigènes. Cuvaion de 40 jours en demi-muids ouverts ponctuée par quelques pigeages en début de fermentation. Non collé et non filtré

ÉLEVAGE : 18 mois, 100 % fûts de 1 à 5 vins

DÉGUSTATION : Robe rubis pourpre, nez expressif et complexe rappelant la truffe, le cacao, fruits rouges cuits, épices ; palais ample et chaleureux, dense, finale plus en finesse



Température de dégustation : entre 12 et 17 °C

Garde : 15 à 20 ans