

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Florence 2021

IGP Coteaux de l'Ardèche



Couleur : rouge

Production : 3 200 bouteilles

13,5 % alc./vol.

S02 total : 20 mg/l

« Dentelle et fraîcheur »

TERROIR :

Parcelles : Serre de Bertly I et V et Serre de Brujas

Sols : Serre de Bertly 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

Surface : 4 hectares

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

Age des vignes : 45 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Rendement : 30 hl/ha

Culture : Bio et biodynamie (certifié Biodyvin)

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

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

ÉLEVAGE : 24 mois, 100 % fûts de 228 l 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

