

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Maguelonne 2023

IGP Coteaux de l'Ardèche



Couleur : rosé

Production : 41 600 bouteilles

12,5 % alc./vol.

S02 total : 50 mg/l

« Un rosé pur et frais »

TERROIR :

Parcelles : La Selve, Les Blaches et Rouvière Boissy

Sols : La Selve : altitude de 110 m, sol argile Kaolinite ;

Rouvière Boissy : parcelle en coteau, altitude de 136 m à 153m, sol >50 % calcaire en décomposition + argile Illite ;

Les Blaches : altitude de 110 m, sol 100% grès recouvert de 20 à 30 cm de petits galets au bord de la rivière du Chassezac ;

Surface : 15 hectares

Climat : Climat méditerranéen 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 : 40 % Cinsault, 40 % Grenache, 15 % Syrah et 5 % Viognier

VINIFICATION : Pressurage direct avec séparation des tailles. Fermentation avec des levures indigènes en petites cuves béton de 50 hl. Non collé et légère filtration

ÉLEVAGE : 4 mois en cuve béton sur lies fines

DÉGUSTATION : Robe saumoné pâle, nez ouvert de groseille et agrumes ; bouche au caractère coulant, acidulé, fine et fruitée



Température de dégustation : entre 9 et 12°C

Garde : 2 à 3 ans