

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Petite Selve rouge 2020

IGP Coteaux de l'Ardèche



BIODIVIN

Couleur : rouge

Production : 80 000 bouteilles

13 % alc./vol.

S02 total : 25 mg/l

« Une petite bombe de fruit, le vin des (bons) copains ! »

TERROIR :

Parcelles : La Selve, Ribeyrettes, Palissaire, Rouvière Boissy et Brugeas

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

Ribeyrettes : altitude de 110 m, sol argile Illite + 5 % calcaire ;

Palissaire : altitude de 145 m + sol >50 % calcaire + argile ;

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

Brugeas : parcelle en coteau, altitude de 139 m à 161 m, sol argile Montmorillonite + 5 % calcaire.

Surface : 11 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 Biodivin)

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

VINIFICATION : Vendange égrappée ; mouillage avec 20 à 30% des cœurs de presse des rosés ; fermentation avec levure indigène ; dynamisation journalière et un petit délestage ; cuvaison d'environ 20 jours ; non collé

ÉLEVAGE : 4 mois en cuve béton sur lies fines

DÉGUSTATION : Robe rubis, nez évoquant la pâte de fruit, myrtilles ; caractère tendre et souple en bouche, tannins fins, fruité.

Température de dégustation : entre 12 et 17 °C

Garde : 3 à 5 ans

