

# La Selve



ARDÈCHE

---

## Château de la Selve

Petite Selve Rouge 2021  
Vin de France

Couleur : rouge

Production : 70 000 bouteilles

13 % alc./vol.

S02 total : 25 mg/l

« Une petite bombe de fruit, un vin de copains »

**TERROIR :**

Sols : Argilo-calcaire

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

Age des vignes : 30 ans

Densité : 4 000 à 4 400 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

**ASSEMBLAGE :** 40 % Grenache, 30 % Cinsault, 30 % Syrah

**VINIFICATION :** Fermentation avec levures indigènes, 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

