

# La Selve



ARDÈCHE

## Château de la Selve Petite Selve Rouge 2023 IGP Coteaux de l'Ardèche



Couleur : rouge

Production : 79 000 bouteilles

13,5 % alc./vol.

S02 total : 20 mg/l

« Une petite bombe de fruit, un vrai vin de 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 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

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodyvin)

**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

