

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Saint Régis 2023
IGP Coteaux de l'Ardèche



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE



BIODYVIN

Couleur : blanc

Production : 9 800 bouteilles

13 % alc./vol.

S02 total : 50 mg/l

« Viognier minéral et d'une grande énergie »

TERROIR :

Parcelles : Les Blaches

Sols : 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 : 8 hectares

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

Age des vignes : 19 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Culture : Bio et biodynamie (certifié Biodyvin)

ASSEMBLAGE : 100 % Viognier

VINIFICATION : Vendange début de maturité, pressurage direct et séparation des presses dures. Fermentation avec des levures indigènes 40% amphores de 750 l et 60% demi-muids de 500 l de 0 à 5 vins.

ÉLEVAGE : 10 mois sur lies fines, 40% amphores de 750 l et 60% demi-muids de 500 l de 0 à 5 vins

DÉGUSTATION : Robe jaune pâle, nez expressif de pêche, note de fruits blancs ; en bouche, de la rondeur, de la fraîcheur, parfumé

Température de

dégustation :

Garde : 3 à 4 ans

