

# La Selve



ARDÈCHE

## Château de la Selve

Madame de 2016  
IGP Coteaux de l'Ardèche



BIODYVIN

Couleur : blanc

Production : 2 490 bouteilles

12,5 % alc./vol.

So2 total : 30 mg/l

### « Viognier d'une grande puissance minérale »

#### TERROIR :

Parcelle : Sélection des plus belles grappes de la parcelle Ribeyrettes

Sols : Ribeyrettes : butte à 123 m d'altitude, sol argile montmorillonite

Surface : 50 ares

Climat : Climat méditerranéen marqué par une grande amplitude thermique journalière

Age des vignes : 17 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodyvin)

**CÉPAGE :** 100 % Viognier

**VINIFICATION :** Vendange manuelle, pressurage direct. Fermentation avec des levures indigènes en demi-muids de 0 à 8 vins, légers bâtonnages en fin de fermentation. Non collé et légère filtration

**ÉLEVAGE :** 12 mois, sur lies fines

Température de dégustation : entre 9 et 12 °C

Garde : 8 à 10 ans