

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Saint Régis 2018

IGP Coteaux de l'Ardèche



BIODYVIN

Couleur : blanc

Production : 8 657 bouteilles

11,5 % alc./vol.

So2 total : 60 mg/l

« Viognier minéral, tendu, d'une grande énergie et fraîcheur »

TERROIR :

Parcelles : Les Blaches et Ribeyrettes

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 ;

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

Surface : 8 hectares

Climat : Climat méditerranéen marqué par une grande amplitude thermique journalière

Age des vignes : 17 ans

Densité : 4 000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodyvin)

CÉPAGE : 100 % Viognier

VINIFICATION : Vendange début de maturité, pressurage direct et séparation des presses dures.
Fermentation avec des levures indigènes en cuves béton

ÉLEVAGE : 4 mois en cuve béton sur lies fines

Température de dégustation : entre 9 et 12 °C

Garde : 3 à 4 ans