

La Selve



ARDÈCHE

Château de la Selve

Petite Selve blanc 2020

IGP Coteaux de l'Ardèche



BIO DIVIN

Couleur : blanc

Production : 20 000 bouteilles

12,5 % alc./vol.

S02 total : 60 mg/l

« Blanc entre fruit, fraîcheur et tension »

TERROIR :

Parcelles : La Selve et les Blaches

Sols : La Selve : altitude de 110 m, sol argile Kaolinite ;
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 : 3 hectares

Climat : Climat méditerranéen marqué par une grande amplitude thermique journalière

Age des vignes : 15 ans

Densité : 4 000 à 4 400 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Culture : Bio et Biodynamie (certifié Biodivin)

ASSEMBLAGE : 100% Viognier

VINIFICATION : Vendange début de maturité ; pressurage direct ; fermentation avec levure indigène en petites cuves béton

ÉLEVAGE : 4 mois en cuve béton sur lies fines

DÉGUSTATION : Robe jaune pâle, arômes de pêche de vigne et de fleurs blanches ; vivacité et tension ; retour sur les arômes du nez

Température de dégustation : entre 9 et 12 °C

Garde : 1 à 3 ans