

# La Selve



ARDÈCHE

## Château de la Selve

Petite Selve Blanc 2023

IGP Coteaux de l'Ardèche



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE



BIODYVIN

Couleur : blanc

Production : 16 800 bouteilles

12.5 % alc./vol.

S02 total : 50 mg/l

### « Blanc entre fruit et tension »

#### TERROIR :

Parcelles : La Selve, Ribeyrettes et les jeunes vignes des Blaches

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

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

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 au cœur de la garrigue 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 Biodyvin)

**ASSEMBLAGE :** 100 % Viognier

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

**ÉLEVAGE :** 4 mois en cuves bétons 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 :

Garde : 1 à 3 ans

