Château de la Selve
Beaulieu
IGP - Ardèche Coteaux de l'Ardèche rouge

En 2002, Benoît tout juste diplômé de l'école viticole de Beaune réalise son rêve : créer ce domaine viticole dans le Sud de l'Ardèche où il a la certitude que le terroir possède un très grand potentiel : son soleil brûlant et ses nuits fraîches, ses paysages sauvages, ses sols calcaires qui sentent la garrigue, l'humus, la truffe … ! Avec son épouse Florence, ils pratiquent une culture en bio et biodynamie qui préserve l'environnement et laisse le terroir s'exprim…

surface du domaine : 40 ha

alcool : 14.00 % alc./vol	sucre résiduel : 3.00 g/L	SO_2 total : 20 mg/L
	acidité totale : 3.00 g/L	production : 25 000 bouteilles

mis à jour le 06/10/26

info@vden.fr
+33 4 27 10 83 73
www.vignerons-de-nature.com

Château de la Selve
Beaulieu
IGP - Ardèche Coteaux de l'Ardèche rouge

En 2002, Benoît tout juste diplômé de l'école viticole de Beaune réalise son rêve : créer ce domaine viticole dans le Sud de l'Ardèche où il a la certitude que le terroir possède un très grand potentiel : son soleil brûlant et ses nuits fraîches, ses paysages sauvages, ses sols calcaires qui sentent la garrigue, l'humus, la truffe … ! Avec son épouse Florence, ils pratiquent une culture en bio et biodynamie qui préserve l'environnement et laisse le terroir s'exprim…

surface du domaine : 40 ha

« Du Terroir et du fruit »

TERROIR

parcelles :	Bois Reydon, Rouvière Boissy, Brugeas, Pauzette et La Selve
sol :	Bois Reydon : altitude 135 m, sol argile Montmorillonite + 15% calcaire Rouviè…
surface de la cuvée :	6 ha
climat :	Climat méditerranéen au cœur de la garrigue marqué par une grande amplitude thermique journalière
âge des vignes :	30
densité :	4 000 pieds/ha
rendement :	40 hL/ha
ASSEMBLAGE :	50% Cabernet-Sauvignon, 25% Grenache, 20% Cinsault, 5% Syrah
couleur :	Rouge
VINIFICATION :	Fermentation avec des levures indigènes. Les Cabernet-Sauvignon sont encuvés pour 40 jours de macération en cuve tronconiques ponctuée par une dynamisation journalière…
ÉLEVAGE :	12 mois, 50% amphores de 750 l et 50% fûts de 228 l de 0 à 5 vins
DÉGUSTATION :	Robe rubis, nez alliant fruits rouges cuits, épices, sous-bois ; palais ample aux tannins patinés, longueur sur les arômes du nez
T° de dégustation :	Entre 14 et 17 °C

mis à jour le 06/10/26

VIGNERONS de nature

info@vden.fr
+33 4 27 10 83 73
www.vignerons-de-nature.com

Château de la Selve
Beaulieu
IGP - Ardèche Coteaux de l'Ardèche rouge

En 2002, Benoît tout juste diplômé de l'école viticole de Beaune réalise son rêve : créer ce domaine viticole dans le Sud de l'Ardèche où il a la certitude que le terroir possède un très grand potentiel : son soleil brûlant et ses nuits fraîches, ses paysages sauvages, ses sols calcaires qui sentent la garrigue, l'humus, la truffe … ! Avec son épouse Florence, ils pratiquent une culture en bio et biodynamie qui préserve l'environnement et laisse le terroir s'exprim…

surface du domaine : 40 ha

garde : 15 à 20 ans

mis à jour le 06/10/26

info@vden.fr
+33 4 27 10 83 73
www.vignerons-de-nature.com