



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 : 13.00 %

SO₂ : 20 mg/L

TERROIR

sol : Bois Reydon : altitude 135 m, sol argile
Montmorillonite + 15 % calcaire Rouvière Boiss...

âge des vignes : 30

densité : 4000 pieds/ha

rendement : 40 hl/ha

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 et 2 légers délestages. No...

ÉLEVAGE : 12 mois, 50% amphores de 750 l et 50% fûts de 228 l de 0 à 5 vins



mis à jour le 15/06/26



VIGNERONS
de nature

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