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 : 13.50 % alc./vol	sucre résiduel : 72.00 g/L	SO_2 total : 22 mg/L
	acidité totale : 452.00 g/L	

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

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

garde : 15 à 20 ans

mis à jour le 06/10/26

VIGNERONS de nature

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