Château de la Selve
Florence
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

SO_2 total : 20 mg/L

Robe rubis pourpre, nez expressif et complexe rappelant la truffe, le cacao, fruits rouges cuits, épices ; palais ample et chaleureux, dens…

TERROIR

sol : Serre de Berty I et V : parcelle en coteau au coeur de la garrigue, altitude de 117 m à 1…

surface de la cuvée : 4 ha

âge des vignes : 45

densité : 4 000 pieds/ha

rendement : 30 hL/ha

ASSEMBLAGE : Syrah, Grenache, Cinsault et un soupçon de Viognier

couleur : Rouge

VINIFICATION : Vendange manuelle, tri baie par baie et réintégration des rafles de Cinsault. Fermentation avec des levures indigènes. Cuvaison de 40 jours en demi-muids ouvert…

ÉLEVAGE : 24 mois, 100% fûts de 228 l de 1 à 5 vins

garde : 15 a 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