



Château de la Selve

Petite Selve

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'exprimer...

surface du domaine : 40 ha

alcool : 13.00 % alc./vol

SO₂ total : 20 mg/L

Robe rubis, nez évoquant la pâte de fruit, myrtilles ; caractère tendre et souple en bouche, tannins fins, fruité

TERROIR

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

surface de la cuvée : 11 ha

âge des vignes : 30

densité : 4 400 pieds/ha

rendement : 40 hL/ha

ASSEMBLAGE : 40% Cinsault, 40% Grenache, 20% Syrah

couleur : Rouge

VINIFICATION : Vendange égrappée ; mouillage avec 20 à 30% des coeurs de presse des rosés ;
fermentation avec levure indigène ;
dynamisation journalière et un petit...

ÉLEVAGE : 4 mois en cuve béton sur lies fines

garde : 5 à 7 ans



mis à jour le 18/09/26



VIGNERONS
de nature

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