



Cros des Calades

Dolsa

Vin de France



Né en 2023 de notre passion pour le vin, le Cros des Calades est un projet viticole qui nous tient particulièrement à cœur tant il est pour nous le prolongement naturel de notre travail au Château de la Selve. Située également à Grospierres, à quelques kilomètres seulement de notre domaine historique, cette cave unique vinifie en agriculture biologique les raisins issus de cinq domaines du sud de la Vallée du Rhône, dont les terroirs s'étendent de la Drôme...

surface du domaine : 50 ha

alcool : 11.50 % alc./vol

sucres résiduels : 30.00 g/L

SO₂ total : 60 mg/L

pH : 3.10 pH

acidité totale : 4.00 g/L

TERROIR

parcelles : ryb

sol : Argilo-calcaire

surface de la cuvée : 5 ha

climat : méditerranéen

âge des vignes : 15

densité : 4 000 pieds/ha

rendement : 45 hL/ha

culture : bio cool

ASSEMBLAGE : Viognier, Sauvignon, Grenache blanc, Bourboulenc

couleur : Blanc

VINIFICATION : Pressurage direct. Fermentation avec des levures indigènes du Château de la Selve. Non collé et légère filtration; léger dépôt naturel possible.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve inox

T° de dégustation : 12

garde : 5



mis à jour le 30/07/26



VIGNERONS
de nature

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