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 Drô...

surface du domaine : 50 ha

alcool :	11.50 % alc./vol	sucre résiduel :	30.00 g/L	SO_2 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 : méditéran

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 indigenes du Chateau de la Selve. Non colle et legere filtration; leger depot naturel possible.

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve inox

T° de dégustation : 12

garde : 5

mis à jour le 29/10/26

VIGNERONS de nature

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