

Château de la Selve



Ode au terroir

En plein cœur de l'Ardèche, autour du château fortifié familial du XIIIe siècle, Benoît Chazallon cultive, avec sa femme Florence, quarante hectares de vignes en agriculture biologique et biodynamique.

Les vignes du domaine s'épanouissent dans un climat méditerranéen marqué par une grande amplitude thermique journalière. Les sols majoritairement argilo-calcaires donnent naissance à des vins aux identités marquées, reflets de leurs terroirs.

Provenance : France / Ardèche

Type : Rouge



Millésime : 2023

Cépages : cinsault, grenache, syrah

Vinification : égrappage ; mouillage avec 20 à 30% des cœurs de presse des rosés ; fermentation sur 20 jours, via levures indigènes.

Élevage : 5 mois en cuve béton, sur lies fines

Dégustation : Petite bombe de fruits !



Petite Selve



22,70\$

Spécialité par lot



03760104956111



**Un rouge gouleyant
et gourmand à souhait.
À mettre sur toutes les tablées !**