

L'audacieuse - Château de la Selve

Vin en biodynamie

IGP Coteaux de l'Ardèche

« Mon ambition au quotidien : travailler des vins vivants d'une grande finesse et d'une grande complexité, pure expression de nos terroirs »

Benoît Chazallon, vigneron

Production annuelle : 7 000 bouteilles et 80 magnums

🍷 L'histoire du domaine

Sur leur vignoble du Vivarais, entièrement restructuré par leurs soins, autour du château fortifié familial du XIII^e siècle, Florence (œnologue) et Benoît Chazallon s'appliquent avec passion dans la production des vins tricolores qui portent haut les couleurs des coteaux de l'Ardèche.

La gamme se décline en deux catégories :

- Les Classiques, d'approche facile, sur le fruit, et
- Les Confidentielles, cuvées rouges plus ambitieuses et construites.

🍷 Notes de dégustation

L'audace c'est d'avoir fait un rosé qui à la puissance d'un rouge tout en gardant sa fraîcheur originelle. Une belle expérience.

Levure. indigène (naturellement présente sur la peau du raisin). Non collé et non filtré.

Elevage : sur lie en moyenne de **6 à 8 mois en fût bordelais de 225 l**.

Robe d'un rose clair et d'une brillance cristalline.

Nez intense et gourmand de fruits rouges et agrumes.

En bouche : de la finesse, de la fraîcheur ; de grande persistance sur le fruit.

Cépages

- 50% Syrah, 35% Grenache,
- 10% Cinsault et
- 5% Viognier

Apéro - Plat

- Cuisine exotique,
- Plats épicés.

Ce vin se déguste

Ce vin convient avec

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers ☎

05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h

Dimanche : 10h30 - 12h30



- 10/12°C, 2h au frigo
- Temps de garde : 5 ans

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31 770 Colomiers 
05.67.33.67.66

Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

