

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



# LA PETITE SELVE

## CHÂTEAU DE LA SELVE

*IGP Coteaux de l'Ardèche*



**OUVRIR** } 30 mins avant  
**SERVIR** } 12 - 17°C  
**GARDE** } 3 à 5 ans

**Terroir** : Sol argilo-calcaire, climat méditerranéen.

**Cépages** : 40% Grenache Noir, 30% Syrah, 30% Cinsault

**Vinification** : Vendange manuelle. Fermentation avec levures indigènes, dynamisation journalière et un petit délestage, cuvaison d'environ 20 jours. Non collé.

**Élevage** : 4 mois en cuve béton sur lies fines.

## ACCORDS



### ENTRE COPAINS

Superbe sur du saucisson ou des caillettes d'Ardèche.

### FAMILIAL

Parfait sur un tartiflette maison.



### CUISINE DE MAMIE

Merveilleux sur les petits farcis de légumes de Lucette.

### DESSERT

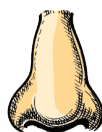
Sublimera une tarte aux myrtilles maison.



## Notes de Dégustation



Jolie robe rubis.



Expressif, évoquant la pâte de fruit et de myrtille.



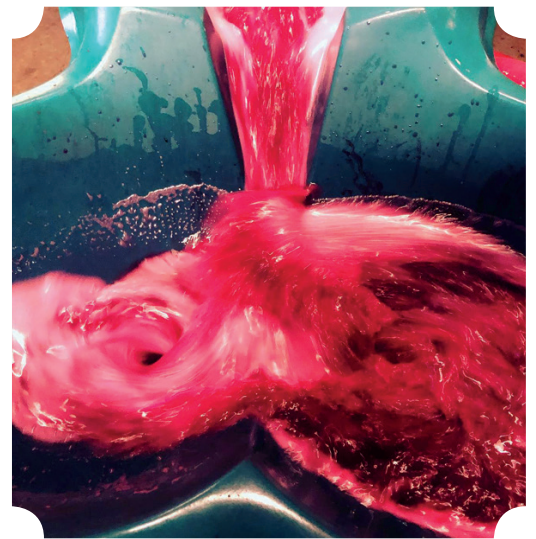
Fruitée, tendre et souple. Tanins fins. Une petite bombe de fruit !



ARDÈCHE *Grospierres*

# CHÂTEAU DE LA SELVE

Niché au sud de l'Ardèche à Grospierres, le Château de la Selve, autrefois maison forte aux frontières de l'Empire (13<sup>ème</sup> siècle) puis du Royaume de France, appartient à la famille Chazallon depuis 1990. Aujourd'hui le Château de la Selve produit sur 38 hectares de vignes, en IGP Coteaux de l'Ardèche, cinq cépages différents : en rouge, Grenache, Cinsault, Syrah et Cabernet-Sauvignon, en blanc, le Viognier. L'attention se porte avant tout sur l'équilibre et la vie des sols pour laisser s'exprimer la notion de terroir et un choix de rendements contrôlés. C'est en 2002 que **Benoît Chazallon**, fraîchement diplômé de l'école viticole de Beaune reprend le vignoble familial et entreprend sa restructuration, avec "l'ambition au quotidien de travailler des vins vivants, d'une grande finesse et d'une grande fraîcheur, pure expression de nos terroirs". Véritable joyau, l'environnement naturel du lieu révèle un grand potentiel pour la production de vin, avec soleil, nuits fraîches, paysages sauvages, sols calcaires, garrigue, humus, truffe... Le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamie depuis 2002.



*Caves Maillol* – *Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop*  
*Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30*  
*cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21*

*www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr*

*SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération*