

CHÂTEAU DE LA SELVE

La Selve



ARDÈCHE

Le Château de la Selve est créé en 2002. Benoît sort alors tout juste de l'école viticole de Beaune et réalise son rêve : créer notre domaine viticole dans le Sud de l'Ardèche, convaincu que ce terroir possède un très grand potentiel. Son soleil brûlant et ses nuits fraîches, ses paysages sauvages, ses sols calcaires imprégnés des senteurs de la garrigue, de l'humus et de la truffe...! nous inspirent chaque jour. Nous avons choisi de pratiquer une viticulture en bio et en biodynamie, respectueuse de l'environnement et fidèle à l'expression du terroir. Nous sommes en quête permanente de sols toujours plus vivants dans nos vignes et de vins toujours plus purs en cave. Nous produisons des vins rouges, rosés et blancs sous l'IGP Coteaux de l'Ardèche, répartis en trois gammes : Les Confidentielles, les cuvées Terroirs et les cuvées Domaine.

Contact

Clarisse Blot
3120 route d'Alès
07120 Grospièrres
0475930255
www.chateau-de-la-selve.fr

Informations légales

Création : 2002
SIRET : 44090562800010
NAF : 0121Z
CA : De 50 000 à 100 000 €
Effectif : 6 à 9 salariés

Produits

Boissons

- Vins IGP : IGP Ardèche

Gamme

Le Château de la Selve, c'est aujourd'hui : • 9 cuvées en IGP Coteaux de l'Ardèche • 3 gammes de vins « Les domaines », « Les Terroirs » et « Les Confidentielles » • Un domaine de 44 hectares • Une agriculture bio et biodynamique • 5 cépages différents : cinsault, syrah, grenache, cabernet sauvignon et viognier

Matière première

Produite sur l'exploitation

Points de vente

Nous contacter pour connaître la liste de nos points de vente.

Livraison et exportation

Livraison

- Pour commander les produits : laselve.directproducteur.com

Exportation

- Allemagne, Autriche, Belgique
- Luxembourg

Distinctions

Agriculture Biologique

Distinctions

Biodyvin ; Vignobles & découvertes ; Vignerons indépendants

Activité

Type d'entreprise

- Producteur transformateur

Clientèle

- Cafés, hotels
- Détaillants

Langues parlées

- Anglais
- Français

Ouverture au public

Le public peut acheter des produits en vente directe

- 1er octobre au 12 avril : 9h à 13h et 14h à 18h ; 14 avril au 30 septembre : en continu de 9h à 19h du lundi au samedi. Ouvert les dimanche en juillet et août

L'entreprise propose une offre oenotouristique

- La visite du domaine • Les ateliers oenologiques • Les mercredis de la Selve • L'accord de terroirs ardéchois • Le pique-nique dans les bois • La Selve à trottinette ! • L'atelier oenologique Vallée du Rhône • Cyclo Vino Retrouvez toutes nos activités et réservez sur notre site : <https://www.chateau-de-la-selve.fr/>