ORFRAIE 2023 BLANC

LA CHOUETTE DU CHAI

Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin blanc sec où se mêle des fruits à chair blanche et la vivacité. Le terroir étant à 300m d'altitude lui confère une finale saline et fraiche.

Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, huîtres...

Détails

Millesime : 2023
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Primeur : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Rolle, Grenache blanc
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Domaine : La Chouette du Chai
Couleur : Blanc
Effervescent : non
Appellation : AOP Languedoc
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire à 300M d'altitude
Cépage : 70% Rolle, 30% Grenache Blanc
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique

Dégustation

Robe : Jaune or
Nez : Fruité
Bouche : Ronde et gourmande
Finale : Longue et persistante
Garde : 1 à 3 ans
Température de service : 14°

HISTOIRE DU DOMAINE

La Chouette du Chai c'est plus de 15 ha de vignes sur le terroir du Pic Saint Loup. Amoureux de la nature et respectueux de leur environnement, Sylvie Guiraudon et son équipe cultivent en bio et biodynamie.

Plaisirs du vin
Marmande