

# 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 fraîche.

## Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, huîtres...

## Détails

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 14,5 %

**Viticulture** : Biologique

**Primeur** : non

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Grenache blanc, Rolle

**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.

