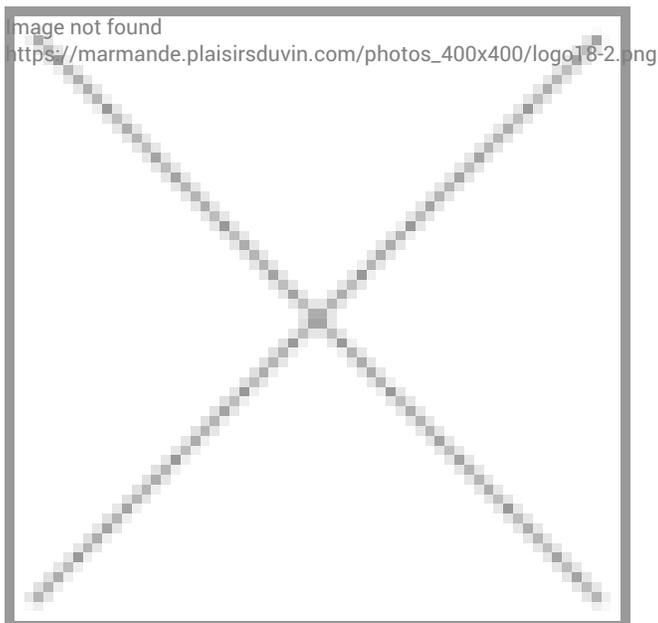


LA CHOUETTE DU CHAI



Accords mets et vins

Viandes grillées ou mijotées

Détails

Millesime : 2021

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Grenache noir

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Sylvie Guiraudon

Domaine : La Chouette du Chai

Couleur : Rouge

Appellation : Vin de France

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire

Cépage : 100 % Grenache

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Traditionnelle avec courte macération en cuve inox

Elevage : 3 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : Une robe profonde d'un rouge intense

Bouche : Fruit rouge frais, salins en bouche, jolis tanins

Garde : 1-3 ans

Température de service : 15°

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.

