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

Degrès: 14,5 % Primeur: non

Packaging: carton de 6
Domaine: La Chouette du Chai
Région: Languedoc Roussillon
Appellation: AOP Languedoc

Couleur : Blanc Millesime : 2023 Viticulture : Biologique

Bio: oui

Contenance: 0,75 L Effervescent: non

Cépages : Grenache blanc, Rolle

Dégustation

Robe : Jaune or **Nez :** Fruité

Bouche: Ronde et gourmande **Finale**: Longue et persistante

Garde: 1 à 3 ans

Température de service : 14°

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire à 300M d'altitude **Cépage :** 70% Rolle, 30% Grenache Blanc

Vendange : Manuelles Viticulture : Biologique

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.

