

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

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

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.

