

ORFRAIE 2024 BLANC

LA CHOUETTE DU CHAI



Vignerons de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

L 2024 est un blanc lumineux et précis, reflet de l et de la fraîcheur du plateau de Cazevieille. Issu principalement de Rolle et de Grenache Blanc, ce vin exprime une vision ciselée et élégante du Languedoc blanc, axée sur l'équilibre et la minéralité. Le nez s sur des notes d frais, de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, soulignées par une touche subtilement saline. En bouche, l est droite et tendue, portée par une belle fraîcheur et une texture fine, gagnant en ampleur grâce à un élevage sur lies maîtrisé. La finale est longue, nette et minérale, laissant une sensation de pureté et de légèreté. L incarne l des blancs de la Chouette du Chai : des vins élégants, précis et désaltérants, pensés aussi bien pour la gastronomie que pour le plaisir immédiat.

Accords mets et vins

Viandes blanches, fromages, poisson

Détails

Millesime : 2024
 Degrés : 14,5 %
 Viticulture : Biologique & Biodynamique
 Primeur : non
 Contenance : 0,75 L
 Cépages : Rolle
 Région : Languedoc Roussillon
 Packaging : carton de 6
 Domaine : La Chouette du Chai
 Couleur : Blanc
 Effervescent : non
 Appellation : AOP Languedoc
 Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argileux
 Cépage : 80% Rolle - 20% Grenache Blanc
 Vendange : Manuelles
 Viticulture : Biologique
 Vinification : En cuve inox avec batonages sur lies
 Elevation : En cuve inox et bouteilles

Dégustation

Robe : Or pale
Nez : Agrumes - fleurs blanches - salin
Bouche : Droite - fraiche
Finale : Longue - nette - minérale
Garde : 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.

