ORFRAIE 2024 BLANC

LA CHOUETTE DU CHAI



Vignobles 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
Degrès : 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
Elevage : 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.

Plaisirs du vin
Albi