Millesime : 2023

RIEN NE M'EFFRAIE 2023 ROUGE MAGNUM

LA CHOUETTE DU CHAI



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Avec le millésime 2023, Rien ne m affirme une expression plus fraîche et plus immédiate du Pic Saint-Loup, tout en conservant la structure et la profondeur qui font l de la cuvée. Issu d assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre, ce vin traduit fidèlement les conditions du millésime et le travail précis mené au domaine.

Le nez s sur des fruits noirs et rouges croquants, relevés par des notes de poivre, d douces et de garrigue. La bouche est droite, énergique et équilibrée, avec une matière juteuse, des tanins fins et une finale fraîche, légèrement saline.

Ce 2023 se distingue par sa buvabilité et sa tension, offrant une lecture plus aérienne et vibrante du terroir du Pic Saint-Loup. Un vin sincère, expressif et accessible, pensé pour le plaisir immédiat comme pour une belle évolution en cave.

Accords mets et vins

Viandes grillées ou mijotées

Détails

Millesime : 2023
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique & Biodynamique
Contenance : 1,50 L
Cépages : Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Sylvie Guiraudon
Domaine : La Chouette du Chai
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Languedoc Pic-Saint-Loup
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire
Cépage : 60% Syrah - 25% Grenache - 15% Mouvèdre
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : En cuve inox avec pigeages doux
Elevage : En cuve inox et bouteilles

Dégustation

Robe : Rouge soutenu
Nez : Fruits noirs et rouges - poivre - garrigue
Bouche : Energique - équilibrée - tanins fins - juteuse
Finale : Fraîche - légèrement saline
Garde : 8 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