

# RIEN NE M'EFFRAIE 2023 ROUGE

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 de la cuvée. Issu d'un assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre, ce vin traduit fidèlement les conditions du millésime et le travail précis mené au domaine.

Le nez se sur des fruits noirs et rouges croquants, relevés par des notes de poivre, de 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

**Domaine** : La Chouette du Chai  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2023  
**Degrès** : 14,5 %  
**Viticulture** : Biologique & Biodynamique  
**Bio** : Oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Syrah  
**Région** : Languedoc Roussillon  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Languedoc Pic-Saint-Loup  
**Nom du Vigneron** : Sylvie Guiraudon

## Caractéristiques

**Terroir** : Argilo Calcaire  
**Cépage** : 60% Syrah - 25% Grenache - 15% Mourvèdre  
**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.

