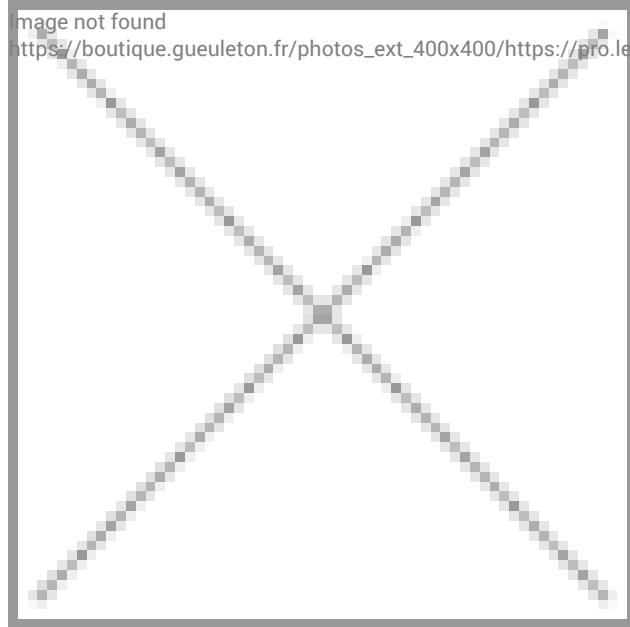


AUTOPORTRAIT 2024 ROUGE

LA CHOUETTE DU CHAI



Vignerons de France Régions viticoles Vin de France
https://boutique.gueleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WS03825.png

Autoportrait 2024 est une cuvée libre et expressive, pensée comme un vin de plaisir immédiat, frais et convivial. Issu d'assemblage de Syrah, Grenache noir et gris, Petit Verdot et Cinsault, ce vin revendique l'originalité comme un choix assumé, au service de la créativité et de l'ambition du millésime.

Le nez est franc et gourmand, marqué par des fruits rouges croquants, des notes de fruits noirs frais et une touche délicatement épicée. En bouche, l'acidité est souple et juteuse, avec une belle fraîcheur, une matière légère et fluide, et une finale saline et désaltérante.

Autoportrait incarne une vision moderne du vin : accessible, sincère et précis, tout en restant fidèle à l'identité du domaine et à son terroir. Une cuvée idéale pour les tables conviviales, les cartes de vins axées sur la buvabilité et les amateurs de vins frais et vivants.

Accords mets et vins

Planche apéritive - barbecue

Détails

Domaine : La Chouette du Chai
 Couleur : Rouge
 Millésime : 2024
 Degrés : 13,7 %
 Viticulture : Biologique & Biodynamique
 Bio : Oui
 Contenance : 0,75 L
 Cépages : Grenache, Syrah
 Région : Vin de France
 Packaging : carton de 6
 Appellation : Vin de France
 Nom du Vigneron : Sylvie Guiraudon

Caractéristiques

Terroir : Argilo-calcaire à dolomie
 Cépage : 40% Grenache - 30% Syrah - 15% Cinsault - 15% Petit Verdot
 Vendange : Manuelles
 Viticulture : Biologique
 Vinification : En cuve inox avec infusion plutôt que macération
 Elevage : En cuve inox

Dégustation

Robe : Rouge limpide
Nez : Franc - gourmand - fruits rouges
Bouche : Fraîche - juteuse - légère
Finale : Saline et désaltérante
Garde : 1 an
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.

