

RIEN NE M'EFFRAIE 2023 ROUGE MAGNUM

LA CHOUETTE DU CHAI

image not found

https://boutique.famillelplace.com/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01731-1-1-1-1-1-1.jpg

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 : 1,50 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.

