Domaine la chouette du chai

Rien ne m’effraie - rouge



Le domaine La chouette du chai se situe sur la commune de Cazevieille, au nord-ouest de Montpellier, dans l’hérault. Vigneronne depuis 2008, Sylvie Guiraudon, n’aime rien tant que d’arpenter les parcelles de vignes ou la biodiversité qui y règne la ravit tous les jours. Le vignoble est cultivé en bio, une façon de travailler qui lui ressemble, avec l’idée que la terre et le temps sont des alliés, parfois capricieux, souvent généreux.

TERROIR : AOP Pic-Saint-Loup 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 50% syrah, 30% grenache, 20% mourvèdre.

VINIFICATION : Traditionnelle avec délestage, pigeage doux, remontage et 21 jours de macération. Vinifié et élevé en cuve.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température autour de 15°C.

ACCORDS METS ET VIN : Accompagnera une belle côte de bœuf, un magret de canard sauce au poivre.

GARDE : 5 ans.

SPÉCIFICITÉS : Une robe soutenue d’un rouge profond. Le nez frais exprime des notes de garrigue, d’épices douces, de cannelle et de cardamome. La bouche est pleine, dans l’équilibre. Une attaque très douce, du gras et des tanins fermes qui donnent un joli rebond à l’ensemble. Une finale sur des notes végétales, bâton de réglisse et zan. Un vin tonique frais et équilibré.