

# AUTO PORTRAIT 2024 ROUGE

LA CHOUETTE DU CHAI



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

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'authenticité comme un choix assumé, au service de la créativité et de la liberté 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'ensemble 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

**Viticulture** : Biologique & Biodynamique

**Région** : Vin de France

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Sylvie Guiraudon

**Domaine** : La Chouette du Chai

**Couleur** : Rouge

**Appellation** : Vin de France

**Cépages** : Syrah, Grenache

**Millesime** : 2024

**Degrès** : 13,7 %

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

## 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.

