

# AUTOPORTRAIT 2024 ROUGE

LA CHOUETTE DU CHAI



Vignerons 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'originalité comme un choix assumé, au service de la créativité et de l'identité 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

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

## 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.

