Domaine Le Chemin des Rêves

Abracadabra - blanc



Le domaine Le chemin des rêves se trouve à 10 km au nord-est de Montpellier. Son nom vient d'un petit sentier qui borde les vignes dans lequel on aime à se promener, à faire la sieste à l'ombre des chênes, en respirant les senteurs de garrique. Benoit Viot a parcouru le monde avant de s'y installer. Avant de se lancer dans la viticulture, ce tourangeau , pharmacien , a passé dix ans à essayer de comprendre le vin, en allant jusqu'à en faire dans sa salle de bain.. Après sa formation, il achète des hectares supplementaites, construit un caveau de vente et dégustation. En novembre 2017, il obtient le label bio.

TERROIR : AOP Pic-Saint-Loup 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Viognier dominant, rolle.

VINIFICATION : Pressurage et débourbage pendant 48h des jus puis fermentation lente à température basse pour protéger et révéler les arômes.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 10 et 12°C

ACCORDS METS ET VIN : En apéritif. Il accompagnera coquillages et crustacés, poissons, poulpe grillé, viandes blanches, plats végétariens, fromages frais.

GARDE : 1 à 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe nacrée à pèche**,** claire. Le nez dévoile des arômes de petits fruits rouges accompagnés de note d'agrumes. La bouche est fraiche et gourmande, avec une belle douceur en attaque et une finale longue et rafraichissante.