Domaine Le Chemin des Rêves

Abracadabra - rosé



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 15.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : Presse de syrah et mourvèdre, saignée de cinsault

VINIFICATION : Presse de syrah et mourvèdre apportant de la structure et du corps complétée par une saignée de cinsault pour la légèreté et fraicheur. 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°C et 12°C

ACCORDS METS ET VIN : En apéritif. Il accompagnera aussi : ceviche de pétoncles, carpaccio de daurade, seiches à la plancha, tataki de bœuf, porc au gingembre, brochettes de volaille marinées, côtelettes d'agneau, houmous de betterave, tajines de légumes aux épices.

GARDE : 1 à 3 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe nacrée â 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.