Domaine Le Chemin des Rêves

Abracadabra - rouge



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 Languedoc 14%vol 75cl.

CÉPAGE(S) : syrah majoritaire, grenache 13% vol 75cl.

VINIFICATION : Classique avec des extractions moyennes.
Élevage de plus d'un an en cuve.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 15°C et 17°C

ACCORDS METS ET VIN : Parfait pour accompagner charcuterie, onglet de bœuf à l'échalotte, aligot, poulet rôti au paprika. Cuisine traditionnelle ou familiale, omelette aux champignons, gratin de pâtes, carottes au cumin.

GARDE : 3 à 5 ans

SPÉCIFICITÉS : Robe rubis à pourpre, intense. Le nez s'exprime sur des arômes de fruits noirs mûrs, accompagné de notes épicées et d'une touche de garrigue. La bouche est équilibrée et souple, soutenue par des tanins fins, offrant une belle gourmandise et une finale légèrement épicée.