Domaine Le Chemin des Rêves

Bois-moi - 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 : IGP Saint-Guilhem-le-Désert 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Cinsault dominant, syrah.

VINIFICATION : Classique avec des macération courtes pour limiter l'extraction des tanins.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 14°C et 16°C

ACCORDS METS ET VIN : Parfait à l'apéritif ou pour accompagner charcuterie fine, carpaccio de bœuf, salade César, araignée de porc marinée, sardines grillées, terrine de poisson, beignets de courgettes, brebis jeune, tomme fraîche, feta.

GARDE : 2 à 3 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe cerise à rubis, légère. Le nez s'exprime sur des arômes de fruits rouges frais. La bouche est souple, juteuse et rafraichissante, avec une matière légère et des tanins discrets, offrant une sensation de croquer dans le fruit.