Domaine Le Chemin des Rêves

Gueule de loup - 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 Pic Saint-Loup 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 70% syrah, 30%grenache.

VINIFICATION : En cuve, sans ajout de SO2 à la vinification pour préserver le microbiote naturel. La macération d'un mois enrobe les tanins grâce à la maitrise de la température. Chaque dégustation précise le degré d'extraction par remontage ou pigeage. Léger sulfitage après fermentation malolactique. Les syrahs sont élevées un an en barrique de chêne du centre de la France. Les grenaches sont élevés en cuve

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 17 et 18°C

ACCORDS METS ET VIN : Parfait pour accompagner viandes grillées, gibier, gardiane de taureau, espadon poêlé, aubergines grillées, fromages à pâtes pressées.

GARDE : 3 à 12 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe pourpre à grenat intense. Nez complexe de mûres, cerise noire, violette, relevé d'arômes de reglisse, des notes torréfiées et épices. La bouche est ample et énergique, soutenue par des tanins tendres, avec une finale longue, savoureuse et épicée.