Domaine Le Chemin des Rêves

La soie - 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 Languedoc 13% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Rolle, roussanne, grenache blanc, grenache gris, marsanne, viognier.

VINIFICATION : Récolte de tous les cépages ensembles en recherchant une maturité assurant un équilibre au vin. Pressurage et débourbage pendant 48 h des jus puis fermentation lente à température basse pour protéger et révéler les aromes.
10% du jus est fermenté en barrique puis bâtonnage sur lies fines pendant 4 mois apportant texture et complexité.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 11 et 13°C.

ACCORDS METS ET VIN : Parfait pour accompagner huitres, noix de St Jacques poêlées, chapon aux girolles, blanquette de veau, ravioles d'asperges blanches et ricotta, Saint Marcellin.

GARDE : 2 à 7 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe or pâle à or jaune clair, légère. Le nez s'exprime sur des arômes de fruits blancs, de fleurs séchées et de la minéralité. Avec le temps, il exprime des notes de pain d'épices et de miel, voire de truffes. La bouche est soyeuse et délicate, offrant de la texture, du volume et une fraicheur persistante.