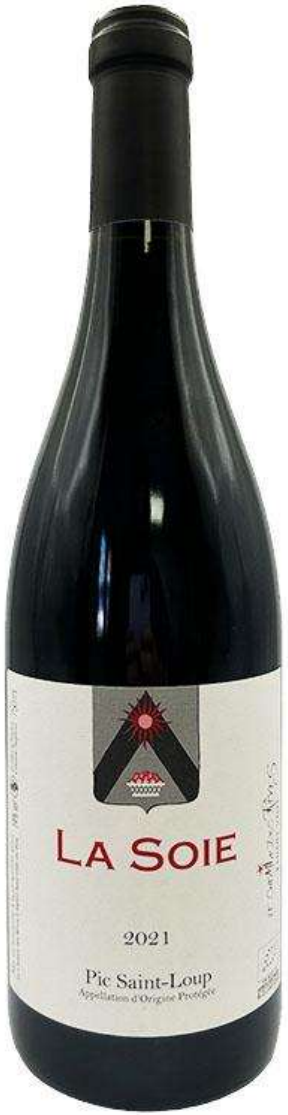
Domaine Le Chemin des Rêves

La soie - 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 14% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 90% syrah,10% grenache.

VINIFICATION : Classique 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. Un léger sulfitage après fermentation malolactique
Élevage des vieilles vignes de syrah un an en barriques de chêne du centre de la France, à chauffes longues et douces, afin de structurer le vin sans masquer le fruit.

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

ACCORDS METS ET VIN : Parfait pour accompagner viandes fines et gibiers, souris d'agneau confite, bœuf au légumes racines, suprêmes de pintade aux morilles, polenta crémeuse aux champignons, Ossau-Iraty.

GARDE : 3 à 15 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe grenat à quasi noir, intense. Nez complexe mêlant fruits confiturés, garrigue, et notes torréfiées. La bouche est fraiche, soyeuse et longue, portée par des tanins souples d'une grande élégance.