# Domaine Le Chemin des Rêves

## L'Optimiste - 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)** : 50% syrah, 50% grenache.

**VINIFICATION** : En cuve, sans ajout de SO2 pour préserver le microbiote naturel. La macération d'un mois enrobe les tanins grâce à la maîtrise de la température. Chaque dégustation précise le degré d'extraction par remontage ou pigeage. Un léger sulfitage après fermentation malolactique et avant l'embouteillage.
Élevage exclusivement en cuve pour préserver la fraicheur et les arômes de fruits.

**DÉGUSTATION** : Il est recommandé de le servir à une température entre 16°C et 17°C.

**ACCORDS METS ET VIN** : Parfait pour accompagner charcuterie, entrecôte au beurre maitre d'hôtel, veau Marengo, terrine aubergines poivrons, fromage.

**GARDE** : 5 à 7 ans.

**SPÉCIFICITÉS :** Robe rubis à pourpre, intense. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits noirs et rouges mûrs, accompagné de notes de garrigue et d'épices. La bouche est fraiche et gourmande, portée par des tanins souples et délicats.