



LE CHEMIN DES RÊVES  
BENOÎT VIOT · VIGNERON

## L'EXUBERANT

Millésime 2013 Rouge

AOP Languedoc

Grés de Montpellier

**Domaine** : Le Chemin des Rêves.

**Vigneron** : Benoît Viot

Adresse : 218 rue de la Syrah 34980 Saint Gely du Fesc

Tel.: 04 99 62 74 25 - Fax : 04 67 10 09 84 - Port : 06 85 73 29 33

E-mail : [contact@chemin-des-reves.com](mailto:contact@chemin-des-reves.com) Site Internet : [www.chemin-des-reves.com](http://www.chemin-des-reves.com)

**Terroir** : zone des Grés de Montpellier.

**Sols** : argilo-calcaire, éclats calcaires.

**Climat** : la zone est légèrement en altitude (150-200m) et très fraîche. Les parcelles, en pente, sont orientées sud-est, soleil levant.

**Cépages** : grenache (60%), syrah (30%), carignan (10%).

**Age moyen des vignes** : 40 ans.

**Densité** : 4400 pieds /ha.

**Rendement** : 30 Hl/ha.

**Mode de vendange** : manuelle

**Vinification** : en cuves séparées par cépage et par parcelle. Vinification traditionnelle avec pigeages, macérations de 4 à 5 semaines. Elevage en cuve.

**Titre alcool** : 14 %.

**Volume production** : 50 hl (7.000 bouteilles).

### Commentaires de dégustation / Accords mets-vin:

Robe Grenat. Le nez est intense, complexe. On trouve des arômes de cassis et de fruits noirs, du cuir ; un univers de Club Anglais, d'élégance.

En bouche l'attaque est franche, d'une bonne amplitude, longue.

Ce vin accompagnera des viandes marinées et épicées (carry d'agneau, tajines de volaille) ainsi que des plats sucrés salés.