



LE CHEMIN DES RÊVES
BENOÎT VIOT • VIGNERON

La Soie

Millésime 2013 Rouge AOP Pic Saint Loup Languedoc

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 Site Internet : www.chemin-des-reves.com

Terroir : zone Sud du Pic St Loup

Sols : argilo-calcaire, galets roulets, coteaux Nord-ouest, soleil couchant.

Une seule parcelle de syrah de 1961 parsemée de plants de grenache.

Climat : grande amplitude thermique, avec des nuits fraîches.

Cépages : syrah (85%), grenache noir (15%)

Age des vignes : 54 ans

Densité : 4400 pieds /ha. **Rendement** : 20 hl/ha.

Mode de vendange : manuelle **Dates de vendanges** : 11 septembre

Vinification

Vinification traditionnelle avec pigeages et extractions douces. Elevage en barrique neuve de la moitié du volume pendant un an, le reste en cuve puis assemblage six mois avant mise en bouteille.

Titre alcool : 14 % **Volume production** : 1500 bouteilles

Commentaires de dégustation :

C'est un vin très expressif, aux arômes de fruits confiturés, épices et torréfaction. La bouche est opulente, soyeuse et réglissée Il accompagnera des viandes gouteuses : gigot cuit rosé, canard au miel et aux épices, chapon aux giroldes.

Historique : cette cuvée porte le blason de la famille Viot, venue à Tours d'Italie sous François 1er pour travailler la soie pour les Châteaux de la Loire. La soie produite en Asie et dans les Cévennes, puis travaillée à Lyon et à Tours à cette époque. Pasteur, comme pour les levures du vin, sauvera les élevages de vers à soie victimes de parasites. La soie et le vin ont en commun leur production naturelle, artisanale, le charme, les couleurs et la sensation douce et sensuelle des tissus de soie et de notre vin.