



LE CHEMIN DES RÊVES
BENOÎT VIOT · VIGNERON

ABRACADABRA

AOP Languedoc
Pic Saint Loup
Rouge 2015

Le Chemin des Rêves – 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

Sols : Argilo-calcaire, grès, galets roulés.

Climat : zone du Pic Saint-Loup, coteaux au Nord-ouest (soleil couchant).

Cépages : syrah , grenache , mourvèdre.

Densité : 4500 pieds /ha.

Rendement : 35 Hl/ha.

Dates de vendange : 10 septembre – 20 septembre

Vinification :

Vinifié en cuves par parcelle et par cépage, avec une macération d'environ 30 jours et des extractions douces par pigeages. Élevage en cuve.

Titre alcool : 13,5 %.

Volume production: 20.000 bouteilles

Commentaires de dégustation / Accords mets-vins

Robe dense et violette.

Le nez s'ouvre sur des notes de réglisse, épices douces et fruits mûrs. Après aération s'ouvre sur des notes florales intenses (iris), croisées de poivre et de cerises noires.

La bouche est charnue, fraîche, aux tanins enrobés, d'une bonne consistance. Rétro-olfaction persistante de pruneau.

A boire avec des viandes souples, bœuf carottes, escalope de dinde avec un assortiment de chutney et une purée d'automne (potimarron, châtaigne).