



LE CHEMIN DES RÊVES
BENOÎT VIOT · VIGNERON



LA SOIE Blanche

AOP Languedoc
Blanc 2019
BIO

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 - Port : 06 85 73 29 33

E-mail : contact@chemin-des-reves.com Site Internet : www.chemin-des-reves.com

Terroir : Les vignes sont réparties sur 2 coteaux, l'un au soleil couchant (plus chaud) avec des galets roulés et l'autre au soleil levant (plus frais) sur des éclats calcaires. Les 5 cépages sont répartis également sur ces deux coteaux.

Cépages : vermentino 30%, marsanne 20%, roussane 20%, grenache 20%, viognier 10%

Age des vignes : 7 ans

Densité : 5000 pieds /ha. **Rendement** : 20 hl/ha.

Climat : grande amplitude thermique, avec des nuits fraîches.

Mode de vendange : manuelle **Dates de vendanges** : 4 et 5 septembre

Vinification : traditionnelle en cuve avec contrôle des températures. Vinification et élevage de 30% du vin en barriques chauffées à la vapeur douce (Atelier Centre France).

Titre alcool : 13 % **Volume production** : 4000 bouteilles

Dégustation : Robe dorée, nez pain d'épice, fleurs séchées. En bouche ananas confit, poires au sirop.

Accompagnera une volaille au citron vert, des coquilles Saint Jacques ou un poisson sauce aigre-douce.

Historique : cette cuvée porte le blason de la famille Viot, venue à Tours d'Italie sous François Ier pour travailler la soie pour les Châteaux de la Loire. La soie était 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.