



LE CHEMIN DES RÊVES
BENOÎT VIOT · VIGNERON



La Soie

AOP Pic Saint Loup

Rouge 2018

BIO

Le Chemin des Rêves - 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 : 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 (90%), grenache noir (10%)

Age des vignes : 57 ans

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

Mode de vendange : manuelle

Vinification

Vinification traditionnelle avec pigeages et extractions douces. Elevage en barriques chauffées à la vapeur « Atelier Centre France » pendant 1 an.

Titre alcool : 15 % **Volume production** : 1500 bouteilles

Commentaires de dégustation :

C'est un vin au nez intense et complexe , aux arômes de fruits confiturés, épices (muscade, girofles) 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 girofles.

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.