



LE CHEMIN DES RÊVES
BENOÎT VIOT · VIGNERON



LA SOIE

AOP Pic-Saint-Loup Rouge 2020 BIO

Le Chemin des Rêves - Benoit VIOT

Adresse : 218, rue de la Syrah 34980 Saint Gely du Fesc
Téléphone : 04 99 62 74 25 - Portable : 06 85 73 29 33
E-mail : contact@chemin-des-reves.com - Site Internet : www.chemin-des-reves.com

Terroir

Sols : argilo-calcaire, galets roulés, coteaux nord-ouest, soleil couchant au sud du Pic-Saint-Loup
Climat : grande amplitude thermique avec des nuits fraîches
Cépages : **syrah** 90%, **grenache noir** 10%
Âge des vignes : 59 ans
Densité : 4400 pieds/ha
Rendement : 20hl/ha

Millésime

Millésime exceptionnel d'équilibre et de maturités optimums promis à un très beau vieillissement.

Vinification

Raisins récoltés à la main. Vinification traditionnelle avec pigeages et extractions douces. Élevage en barriques chauffées à la vapeur « Atelier Centre France » pendant un an.

Titre alcool : 15%

Volume production : 3000 bouteilles

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 I^{er} 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.