



LE CHEMIN DES RÊVES  
BENOÎT VIOT · VIGNERON



## L'EXUBÉRANT

AOP Languedoc  
Grés de Montpellier  
Rouge 2021  
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](mailto:contact@chemin-des-reves.com) - Site Internet : [www.chemin-des-reves.com](http://www.chemin-des-reves.com)

#### Terroir

Sols : argiles rouges ferreuses, zone des Grés de Montpellier sous influence du vent marin

Climat : la zone est légèrement en altitude (150-200m) et très fraîche. Les parcelles, en pente, sont orientées sud-est, soleil levant donc à l'ombre l'après midi.

Cépages : **grenache** 60%, **syrah** 30%, **carignan** 10%

Âge des vignes : 15 à 30 ans

Densité : 4400 pieds/ha

Rendement : 20hl/ha

#### Millésime

Le retard de la végétation dû au gel et une chaleur modérée en été, va générer un millésime atypique pour notre région. Le profil des vins ressemble donc à ce que nous recherchons souvent : des degrés plus bas, autour de 13% - 13,5%, et de belles fraîcheurs.

#### Vinification

Nous avons choisi une vinification des trois cépages ensemble: syrah, grenache et carignan. Cela permet de former un équilibre naturel entre la finesse des tanins de la syrah, la gourmandise du grenache et la fraîcheur du carignan. Vinification sans so<sub>2</sub>, élevage d'un an en cuve avec des petites doses de so<sub>2</sub>.

Les extractions sont douces par petits remontages et pigeages, tout en arrondissant les tanins par une macération à chaud.

**Titre alcool** : 14%

**Volume production** : 6000 bouteilles

#### Dégustation

Robe grenat. On trouve des arômes de cacao et d'épices. En bouche l'attaque est en douceur,

Ce vin accompagnera des viandes marinées et épicées (carry d'agneau, tajines de volaille) ainsi que des plats sucrés salés.