



LE CHEMIN DES RÊVES  
BENOÎT VIOT · VIGNERON



## GUEULE DE LOUP

AOP Pic-Saint-Loup  
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 : argilo-calcaire à dominante argileuse offrant de bonnes réserves en eau, coteaux orientés nord aux Matelles

Cépages : **syrah** 70%, **grenache noir** 30%

Âge des vignes : entre 30 et 50 ans

Densité : 5500 à 6200 pieds/ha

Rendement : 25hl/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

Vinification sans so2 (élevage avec so2 à petite dose), travail des tanins en réchauffant les macérations, extractions douces par petits remontages et pigeages.

Élevage d'un an en barriques de chênes français de chauffes légères pour les syrahs (certaines uniquement chauffées à la vapeur) provenant de 3 tonneliers. Elevage en cuve pour les grenaches.

**Titre alcool : 13,5%**

**Volume production** : 11000 bouteilles et 500 magnums

#### Dégustation

La robe est grenat sombre. Un nez d'épices douces, menthol et garrigue. L'attaque est toute en finesse, puis le vin prend du volume pour finir dans une fraîcheur persistante.

Ce vin élégant pourra accompagner un rôti de bœuf, des filets de canard au miel ou du thon sauce au vin.