



LE CHEMIN DES RÊVES
BENOÎT VIOT · VIGNERON



L'OPTIMISTE

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 - Site Internet : www.chemin-des-reves.com

Terroir

Sols : argilo-calcaire

Climat : sous influence des vents continentaux (Cévennes), forte pluviométrie (900 à 1000 mm) coteaux nord - nord-ouest (soleil couchant)

Cépages : **50% syrah, 40% grenache, 10% mourvèdre**

Densité : 5000 à 6000 pieds/ha

Rendement : 30 hl/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 de petites doses de so2), travail pour assouplir les tanins pendant la macération à chaud d'environ trente jours et extractions douces par petits remontages et pigeages. Élevage en cuve pour protéger le fruit et la fraîcheur.

Titre alcool : 13,5%

Volume production : 40000 bouteilles et 1000 magnums

Dégustation

L'Optimiste pourrait être le surnom des vigneron qui voient toujours le verre à moitié plein. Ce vin offre un fruit intense, des tanins délicats et une grande fraîcheur. Il accompagnera un confit de canard aux figues, un carré d'agneau rôti ou une côte de bœuf grillée.