LE CHEMIN DES RÊVES
BENOÎT VIOT · VIGNERON

ABRACADABRA ROUGE
2023
AOP Languedoc

ABRACADABRA

La gamme Abracadabra est le cœur de l'ensemble des cuvées du domaine : vins de plaisir et d'équilibre, faciles d'accès, pour tout type d'occasion, à l'apéritif comme à table.

PROFIL

Vin rouge d'équilibre et de caractère, associant Syrah et Grenache, aux arômes de fruits mûrs et d'épices, idéal pour accompagner une cuisine conviviale et généreuse.

CEPAGES

Syrah majoritaire, Grenache

TERROIR

Terroir caillouteux typique des appellations du Languedoc, climat avec de fortes amplitudes thermiques permettant d'obtenir de belles maturités du fruit.

VINIFICATION

Vinification classique avec des extractions moyennes et un élevage de plus d'1 an en cuve.

TITRE	*14 %*
GARDE	*3 à 5 ans*
SERVICE	*15°C à 17°C*
PRODUCTION	*25 000 à 30 000 bouteilles*
CONDITIONNEMENT	*75cl*

DÉGUSTATION

Robe pourpre à grenat, intense.
Le nez s'exprime sur des arômes de fruits noirs mûrs, accompagnés de notes épicées et d'une touche de garrigue.
La bouche est équilibré et souple, soutenue par des tanins fins, offrant une belle gourmandise et une finale légèrement épicée.

ACCORDS METS & VIN

- Charcuteries
- Viandes : *Onglet de bœuf à l'échalote, Saucisse de Toulouse grillée aligot, Poulet rôti au paprika, Andouillette 5A sauce moutarde, Rognons de veau au madère, Foie de veau*
- Plats traditionnels ou familiale : *Parmentier de canard, Bœuf carottes, Petit salé, Gratin dauphinois, Chou farci, Cassoulet, Truffade Auvergnate, jambon crus*
- Plats végétariens : *Omelette aux champignon, Gratin de pâte, Soupe de pois cassés, Carottes au cumin*
- Fromages

06 31 39 87 45
contact@chemin-des-reves.com
218 rue de la syrah
34980 Saint-Gely du Fesc