LE CHEMIN DES RÊVES

BENOÎT VIOT · VIGNERON

LA SOIE ROUGE

2023

AOP Pic Saint-Loup

PROFIL

Vin de grande élégance, issu de Vielles Syrah, aux tanins soyeux, pensé pour la garde et la gastronomie.

CEPAGES

Syrah 90%, grenache 10%

TERROIR

Parcelles de coteaux ouest composées d'argilo-calcaire et de galets roulés pyrénéens, entourées de bosquets.
Grande amplitude thermique et pluviométrie importante (900 à 1 000 mm) favorisant fraîcheur et complexité aromatique.

VINIFICATION

On sélectionne spécifiquement les parcelles sur la colline de Saint-Gely, notamment une parcelle de syrah plantée en 1961 dont les tanins sont particulièrement délicats.
Vinification en cuve, sans ajout de SO^2 à la vinification pour préserver le microbiote naturel. La macération d'un mois enrobe les tanins grâce à la maîtrise de la température.
Chaque dégustation précise le degré d'extraction par remontage ou pigeage. Un léger sulfitage après fermentation malolactique et avant l'embouteillage assurera la protection du vin.
Les vieilles vignes de Syrahs sont élevées un an en barriques de chêne du centre de la France, à chauffes longues et douces, afin de structurer le vin sans masquer le fruit.

TITRE	*14.5 %*
GARDE	*3 à 15 ans*
SERVICE	*17°C à 18°C*
PRODUCTION	*3 000 bouteilles*
CONDITIONNEMENTS	*75cl et 150cl*

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DÉGUSTATION

Robe grenat à quasi noir, intense.
Nez complexe mêlant fruits confiturés, garrigue, épices et notes torréfiées.
La bouche est fraîche, soyeuse et longue,
portée par des tanins souples d'une grande élégance.
Un vin de garde par excellence, offrant de belles évolutions aromatiques.

ACCORDS METS & VIN

- Viandes fines & Gibiers : *Tournedos sauce réduite au banyuls, Côte de veau grillée aux pruneaux et romarin*
- Plats mijotés : *Souris d'agneau confites, Bœuf mijoté aux légumes racines*
- Volaille : *Suprême de pintade aux morilles, aiguillettes de canard au poivre de Sichuan*
- Plats végétariens : *Polenta crémeuse aux champignons et noisettes grillées*
- Fromages : *Saint Nectaire fermier, Ossau-Iraty*

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