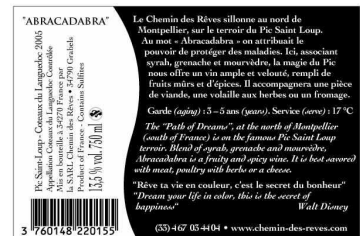




LE CHEMIN DES RÊVES  
BENOÎT VIOT · VIGNERON

**Cuvée : « ABRACADABRA »**  
Millésime 2008  
Rouge

**AOC Coteaux du Languedoc**  
**PIC Saint Loup**



## Le Chemin des Rêves – Benoit VIOT

Adresse : Villa l'Olivette, 2 rue Prédimau 34790 Grabels

Tel.: 04 67 03 44 04 - Fax : 04 67 10 09 84 - Port : 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** : Eboulis argilo-calcaire.

**Climat** : zone du Pic Saint-Loup.

**Cépages** : syrah, grenache, carignan.

**Densité** : 5000 pieds /ha.

**Rendement** : 35 Hl/ha.

### Vinification :

Vinifié en cuves par parcelle et par cépage, avec une macération d'environ 30 jours et des extractions douces par pigeages.

**Titre alcool** : 13.5 %.

### Commentaires de dégustation / Accords mets-vins par Antoine Beth - Oenologue

La présentation est limpide, brillante d'un grenat correctement intense. Le nez s'ouvre d'abord sur des notes de fruits mûrs, cassis, mûre avec un fond de confiture de légume, chutney. L'attaque est franche, presque ferme, concentrée. Les tanins sont présents, ne déséquilibrent pas l'édifice. Ils apportent une bonne solidité au vin et lui ouvre de belles perspectives de mariages avec des viandes grillées, saisies, saignantes. Les arômes de bouche, au fruité plus discret tirent plus nettement sur les épices douces, cannelle, girofle, (muscade). Droit et encore jeune, moins méditerranéen qu'il n'y paraît, il accompagnera de belles pièces de bœuf avec assortiment de pommes de terre lardées de feuilles de laurier, purée de céleri-rave et chutney de tomate verte par exemple.