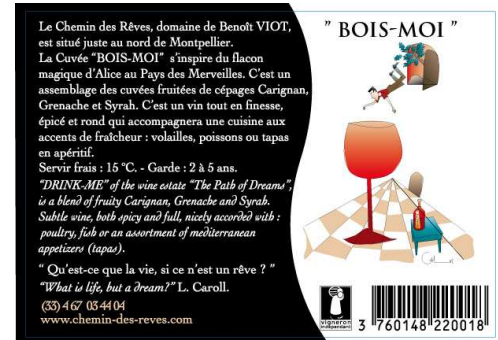




LE CHEMIN DES RÊVES  
BENOÎT VIOT · VIGNERON

## BOIS – MOI

AOC Coteaux du Languedoc  
Vin Rouge 2008



Le Chemin des Rêves.

Benoît 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)

**Cépages** : carignan, cinsault, syrah, grenache

**Titre alcool** : 12.8 %

**Volume production** : 15.000 bt

**Contre étiquette** : bilingue français / anglais

**Commentaires de dégustation / Accords mets-vin par Antoine Beth, œnologue.**

Présentation agréable et pimpante, grenat à reflets violets.

Au nez le vin s'ouvre sur des notes fruitées (fraise écrasée, mure), et épicées.

La bouche est fruitée, tant du point de vue aromatique que de celui des saveurs. L'attaque est légèrement fraîche, souple. Ensuite la bouche reste équilibrée entre sensation désaltérante et souplesse. Les tanins sont friands, sans astringence. Aux notes d'herbes aromatiques perçues au nez s'ajoutent des nuances de petits fruits noirs et rouges frais. Le vin reste équilibré et aromatique jusqu'en finale.

Service à 15-17°C selon que l'on veuille souligner le côté désaltérant ou la souplesse. Agréable pour l'apéro tapas (pan con tomate, jambon cru, viande des grisons, calamars à la plancha), mais aussi sur des terrines de porc ou de lapin aux herbes ou encore sur du filet mignon à la sauge. Pourquoi pas sur une fondue savoyarde ?