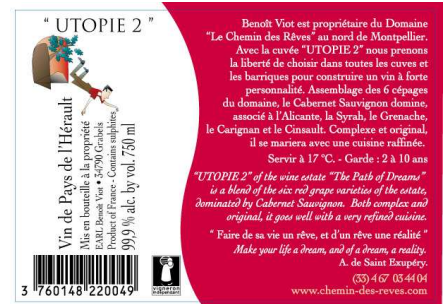




LE CHEMIN DES RÊVES  
BENOÎT VIOT · VIGNERON

## Utopie 3

VDP de l'Hérault Rouge 2007



**Domaine : Le Chemin des Rêves**

**Vigneron: Benoît Viot**

**Adresse :** 2 rue Prédimau 34790 Grabels

**Tel :** (33) 4 67 03 44 04 - **Fax :** (33) 4 67 10 09 84 – **Port :** (33) 6 85 73 29 33

**E-mail :** benoit.viot@neuf.fr **Site Internet :** www.chemin-des-reves.com

### **Terroir**

**Sols :** sable de lit de rivière, argilo-calcaire.

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

**Cépages :** cabernet sauvignon, syrah, grenache, Carignan,.

**Age moyen des vignes :** 30 ans.

**Densité :** 4400 pieds /ha.

**Rendement :** 30 Hl/ha.

**Mode de vendange :** manuelle

**Dates de vendanges :** 18 septembre - 3 octobre.

### **Vinification :**

En cuves séparées par cépage et par parcelle. Vinifications traditionnelles avec pigeage, délestages pour contrôler la température, macérations de 4 à 6 semaines. Elevage barrique pour une petite partie de la cuvée pendant un an.

**Titre alcool :** 14 %.

**Volume production :** 55 hl (7.000 bouteilles).

### **Commentaires de dégustation : Antoine Beth Œnologue – Journaliste.**

Belle couleur vive, rouge grenat avec des premiers signes d'évolution.

Le nez est bien expressif. En premier lieu, des notes boisées torréfiées survolent un fond de nez épicé aux notes de laurier. Des notes de fruits très murs évoquant le kirsch viennent ensuite. Après aération, l'intensité reste forte mais l'ensemble aromatique est plus homogène, tabac blond, torréfaction, vanille, cerise et poivre. C'est complexe et agréable.

En bouche, l'attaque est bonne, franche, équilibrée. Le milieu de bouche reste séduisant, d'une amplitude raisonnable, les tanins sont encore fins, stimulants sans être rêches.

Mettre en valeur le caractère aromatique par une cuisine odorante, des charcuteries tièdes, des plats à base de porc ou d'agneau à consistance tendre.