LE CHEMIN DES RÊVES
BENOÎT VIOT · VIGNERON

LA SOIE BLANCHE
2024
AOP Languedoc

PROFIL
Vin blanc gastronomique soyeux et complexe, issu d'une complantation de cépages du Languedoc, alliant richesse aromatique et fraîcheur persistante. pensé pour la table et les grandes occasions.

CEPAGES
Rolle, roussanne, grenache blanc, grenache gris, marsanne, viognier

TERROIR
Les six cépages sont complantés sur trois parcelles de coteaux aux expositions et sols complémentaires :
- *Ouest : galets roulés*
- *Est : argiles rouges*
- *Nord : argiles jaunes et éclats calcaires*

Récoltés simultanément, ils créent naturellement l'équilibre du vin.

VINIFICATION
Récolte de tous les cépages ensembles en recherchant une maturité assurant un équilibre au vin. Pressurage et débourbage pendant 48 h des jus puis fermentation lente à température basse pour protéger et révéler les arômes.
10 % du jus est fermenté en barrique puis bâtonnage sur lies fines pendant 4 mois apportant texture et complexité.
Assemblage cuve et barrique, puis mise en bouteille au printemps après 6 à 8 mois d'élevage.

TITRE	*13.5 %*
GARDE	*2 à 7 ans*
SERVICE	*11°C à 13°C*
PRODUCTION	*8 000 à 12 000 bouteilles*
CONDITIONNEMENT	*75cl*



CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

DÉGUSTATION

Robe or pâle à or jaune clair, légère.
Le nez s'exprime sur des arômes de fruits blancs, de fleurs séchées et de la minéralité.
Avec l'évolution du temps, il exprime des notes de pain d'épices et de miel,
voire de truffes après 3 à 4 ans.
La bouche est soyeuse et délicate, offrant de la texture,
du volume et une fraîcheur persistante qui équilibre l'ensemble.

ACCORDS METS & VIN

- Coquillages et crustacés : *Huitres, Noix de Saint-Jacques poêlées, Langouste rôtie au beurre d'estragon, Bisque de homard*
- Poissons : *Turbot sauce hollandaise, Lotte à l'armoricaine, Filets de Bar sauce crémée au citron*
- Viandes blanches : *Chapon aux girolles, Blanquette de veau, Filet mignon de porc aux pommes et beurre noisette*
- Plats végétariens : *Ravioles d'asperges blanches et ricotta, Panais rôtis émulsion de noisette*
- Fromages : *Saint-Marcellin, Brillat-savarin, Beaufort d'été*

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