LE CHEMIN DES RÊVES

BENOÎT VIOT · VIGNERON

« Abracadabra » Blanc

IGP Pays d'Oc
Cépages : *Viognier, Rolle*
Profil : *frais, fruité, floral et équilibré*
Dégustation : *fruits à chair jaune et blanche et notes florales*
Accords mets & vin :
Apéritif, Couteaux en persillade, Crevettes à l'ail, Anchois marinés, Poulpe grillé, Côte de porc grillée, Risotto de légumes verts, Fromages frais

« Abracadabra » Rosé

AOP Pic Saint-Loup
Cépages : *Presse de Syrah et Mourvèdre, saignée de Cinsault*
Profil : *gourmand, frais et fruité*
Dégustation : *petits fruits rouges accompagnés de notes d'agrumes*
Accords mets & vin :
Apéritif, Rillettes de maquereaux, Tartare de saumon, Seiches à la plancha, Tataki de bœuf, Côtelettes d'agneau grillées, Houmous de betterave

« Abracadabra » Rouge

AOP Languedoc
Cépages : *Syrah majoritaire, Grenache*
Profil : *équilibré, fruité et épicé*
Dégustation : *fruits noirs mûrs, épices, tanins souples*
Accords mets & vin :
Charcuterie, Onglet de bœuf à l'échalote, Parmentier de canard, Petit salé, Gratin de pâtes, Fromages

« L'Optimiste »

AOP Pic Saint-Loup
Cépages : *Syrah 50%, Grenache 40%, Cinsault 10%*
Profil : *frais, gourmand, fruité*
Dégustation : *équilibre fruits rouges et noirs, notes légèrement mentholées et épicées, tanins fins*
Accords mets & vin :
Charcuterie, Entrecôte au beurre maître d'hôtel, Veau Marengo, Filets de canard aux framboises, Terrine aubergines/poivrons, Fromages

« La Soie Rouge »

AOP Pic Saint-Loup
Cépages : *Syrah 90%, Grenache 10%*
Profil : *soyeux, fruité, fin et délicat, élevage barrique*
Dégustation : *fruits confiturés, garrigue, épices et notes torréfiées, tanins souples et délicats*
Accords mets & vin :
Tournedos de bœuf, Souris d'agneau confites, Suprêmes de pintade aux morilles, Polenta crémeuse aux champignons, Fromages

« La Soie Blanche »

AOP Languedoc
Cépages : *Rolle, Roussanne, Grenache blanc, Grenache gris, Marsanne, Viognier*
Profil : *richesse aromatique, soyeux et complexe*
Dégustation : *fruits à chair blanche, fleurs séchées et minéralité. Avec le temps, notes de pain d'épices et de miel*
Accords mets & vin :
Huitres, Langouste rôtie, Turbot sauce hollandaise, Chapon aux girolles, Ravioles d'asperges, Fromages

« Bois-Moi »

IGP Saint-Guilhem-le-Désert
Cépages : *Cinsault dominant, Syrah*
Profil : *léger, juteux et fruité*
Dégustation : *fruits rouges frais et croquants, tanins discrets*
Accords mets & vin :
Apéritif, Charcuterie, Tapas, Carpaccio de bœuf, Araignée de porc marinée, Salade de calamars, Beignets de courgettes, Fromages

« L'Exubérant »

AOP Grés de Montpellier
Cépages : *Grenache 60%, Syrah 30%, Carignan 10%*
Profil : *expressif, fruité, attaque souple, finale généreuse*
Dégustation : *fruits rouges mûrs, cacao, épices douces, tanins fins*
Accords mets & vin :
Travers de porcs au paprika, Rougail saucisse, Joue de bœuf braisée/sauce chocolat, Tajine d'agneau aux pruneaux, Lasagnes aux champignons

« Gueule de Loup »

AOP Pic Saint-Loup
Cépages : *Syrah 70%, Grenache 30%*
Profil : *complexe, intense, fruité, élevage barrique*
Dégustation : *mûre, cerise noire, violette, réglisse, des notes torréfiées et épices, tanins tendres*
Accords mets & vin :
Côte de bœuf grillée, Gardiane de taureau, Osso bucco, Canard aux miel et épices, Curry de lentilles noires, Fromages

« Utopie »

Vin de France
Cépages : *Cabernet Sauvignon 90%, Syrah 10%*
Profil : *atypique, fruité, végétal, profond, élevage barrique*
Dégustation : *fruits rouges macérés, poivron rouge confit et des notes de sous-bois, tanins amples et ronds*
Accords mets & vin :
Gigot d'agneau, Ragoûts, Magret de canard, Chili con Carne, Ratatouille, Fromages

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