

# Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup

## "L'Optimiste" rouge 2022



**Prix du produit :**

**84,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): B. Viot (CHEMIN DES REVES)

Millésime: 2022

Appellation: Pic Saint-Loup

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: L'Optimiste

Cépage dominant: GSM grenache-syrah-mourvèdre

Alcool (%/vol.): 14

### **Description brève du produit :**

C'est le vigneron Benoit Viot qui décrit le mieux sa première cuvée : "L'Optimiste pourrait être le surnom des vignerons qui voient toujours le verre à moitié plein. Ce vin offre générosité, rondeur et équilibre"... Tout simplement !

### **Description du produit :**

#### **PRÉSENTATION Du CHEMIN DES RÊVES**

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Le Chemin des Rêves Pic Saint-Loup  
"L'Optimiste" rouge 2022 :

**Fiche technique rédigée par le domaine**

**Commentaires de dégustation / Accords mets-vins :** L'Optimiste pourrait être le surnom des vignerons qui voient toujours le verre à moitié plein. Ce vin offre générosité rondeur et équilibre. Ses arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue accompagneront un confit de canard aux figues, un carré d'agneau rôti ou une côte de bœuf grillée.

**Sols :** Argilo-calcaire

**Climat :** zone du Pic Saint-Loup, coteaux au Nord-ouest (soleil couchant)

**Cépages :** syrah 50%, grenache 40%, mourvèdre 10%

**Densité :** 5000 pieds /ha.

**Rendement :** 25 hl/ha.

**Vinification :** Sans SO2. Macération d'environ 30 jours et des extractions douces. Élevage en cuve.

**Titre alcool :** 13,5 %.

**Garde :** 7 ans

**Service :** 17°C

**Production :** 40.000 bouteilles

**Le Terroir :** Sous influence des vents continentaux (Cévennes), forte pluviométrie (900 à 1000 mm) coteaux nord - nord-ouest (soleil couchant). Sol argilo-calcaire.