

# DOMAINE DE LA RENCONTRE



## DOMAINE DE LA RENCONTRE

### éclat

Ce muscat vin doux naturel, généreux, éclatant et très expressif, avec des notes originales de tilleul, de verveine et de zeste de citron, portées par une belle douceur sur une bouche équilibrée.

A déguster frais, à l'apéritif, avec un foie gras, un fromage bleu, gibier, plats épicés, curry ou sorbet de fruits exotiques.

Consultez notre site web pour des idées de recettes.

This generous muscat vin doux naturel is very expressive, delivering a well-balanced, appealing sweetness, infused with original notes of lime, verbena, lemon zest and honey. Serve chilled as an aperitif, with blue cheese, game, spiced dishes such as curry or exotic fruit sorbets. See our website for recipe suggestions.

*Pierre et Julie se sont rencontrés au Mexique alors qu'ils parcouraient le monde. Ce long périple les mènera jusqu'à leur Vignoble de Vic-Mireval, au pied duquel, en 1954, Gustave Courbet peignit. «La Rencontre»*

MUSCAT DE MIREVAL  
Appellation d'Origine Protégée  
Vin Doux Naturel

Mis en bouteille à la propriété par  
Pierre et Julie Viudes à Vic-La-Gardiole (34110)

[www.domainedelarencontre.com/blog](http://www.domainedelarencontre.com/blog)  
[pierre@domainedelarencontre.com](mailto:pierre@domainedelarencontre.com)

15,5%vol. 2018 750 ml  
Produit de France - Product of France / Contient des sulfites - Contiens sulfites



## éclat Vin Doux Naturel – Jeunes Vignes

Région : Occitanie, Languedoc, SUD DE FRANCE

Appellation : AOC/AOP Muscat de Mireval

Cuvée : éclat

Couleur : blanc

Cépage : Muscat Blanc à Petits Grains 100%

Alcool : 15.5%

Sucre résiduel : 118 g/l

Contenance : 500ml et 750 ml

Millésime : 2018 \*\*Coup de Cœur Guide Hachette 2021



## Elaboration

Toujours respectueux de notre environnement, le Domaine est en conversion vers l'Agriculture Biologique et sera certifié en 2021. Issu des vignes âgées entre 55-90 ans, conduites en gobelet, sur un sol argileux, limoneux, calcaire, en contrebas de la Gardiole, un milieu naturel protégé face à la méditerranée.

Vendanges manuelles traditionnelles avec sélection parcellaire. Pressurage pneumatique léger de vendanges entières. Fermentation lente à basse température et élevage en cuve inox thermorégulée. Utilisation de levures sélectionnées. Mutage au froid et ajout d'alcool pur de raisins. Bouchon technique en liège.



## Dégustation

**Oeil** : Couleur or pâle, reflets d'or jaune.

**Nez** : Très joli nez éclatant sur des notes de pêche blanche de litchi et de citron confit.

**Bouche** : Généreuse et florale dominée par de fines notes séveuses et de réglisse sur le miel d'acacia.



## Service

**Température de service** : Entre 8° et 13°

**Garde** : Prêt à consommer. Ce vin possède un superbe potentiel de garde et se complexifie avec le temps.



## Accords mets et vins

Des assiettes relevées comme un curry thaïlandais, gambas aigre-douce, tarte aux abricots ou des sorbets de fruits exotiques, des fromages de caractère fort. Déglacez un magret ou pocher des huîtres avant de les gratinées.



## Distinctions

éclat 2018 – Coup de Cœur et deux étoiles Guide Hachette 2021

éclat 2015 - Deux étoiles Guide Hachette 2017

éclat 2014 – Deux étoiles Guide Hachette des Vins 2016

éclat 2012 – Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards 2014

éclat 2011 – Deux étoiles Guide Hachette 2013

éclat 2010 – Médaille d'Or Féminale 2012. Deux étoiles 1001 dégustations.

SIRET : 451 087 563 00032 - APE : 121Z - CVI : 341590470 - TVA INTRACOMMUNAUTAIRE : FR84451087563 - ACCISE : FR 010 902 E1397

Propriétaire récoltant – Mise en bouteille à la propriété