

DOMAINE DE LA RENCONTRE



DOMAINE DE LA RENCONTRE

L'hédoniste

Cette cuvée a été spécialement élaborée à partir de nos vieilles vignes pour ceux qui sont à la recherche de plaisirs subtils. Prenez le temps de savourer ce vin. Laissez-vous envouter par la sensation harmonieuse et tendre de ses notes fruitées de pêches et d'abricots.

A servir frais avec un magret fumé, gambas aux piments, roquefort ou une tarte tatin.

Consultez notre site web pour des idées de recettes.

This cuvee was specially created from our oldest vines, for those searching for subtle pleasures. Take the time to savour this wine and immerse yourself in the harmonious, tender, fruity sensation of peach and apricot flavours. Serve chilled with smoked duck, spiced gambas, roquefort or a tart tatin.

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 1854, 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.domainedelarecontre.com/blog
pierre@domainedelarecontre.com

15,5%vol. 2015 750 ml

Produit de France - Product of France / Contient des sulfites - Certains sulfites



L'hédoniste Vin Doux Naturel – Vieilles vignes

Région : Occitanie, Languedoc, France

Appellation : AOC/AOP Muscat de Mireval

Cuvée : l'hédoniste

Couleur : White

Cépage : 100% Muscat Blanc à Petits Grains

Alcool : 15.5%

Sucre Résiduel : 110g/l

Volume : 750ml

Millésime : 2014 (stock très limité) : 2015



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 : Subtil sur des fruits secs.

Bouche : Vin très gourmand. 2014 : Subtil et élégant arômes de pêche et abricot sur des notes de buis, de tilleul et de menthe poivrée, légèrement minérale avec une touche de gingembre pour une finale exotique. 2015 : des notes d'agrumes dominant dont la sensation en bouche est plus tonique. Bonne intensité, longue persistance.



Service

Température de service : Entre 8° et 13°

Garde : A consommer à partir de 2015. Ce vin possède un superbe potentiel de garde.



Accords mets et vins

Foie gras, magret fumé, fromages persillés, assiettes pimentées, tarte tatin, chocolat noir parfumé d'agrumes.



Distinctions

l'hédoniste 2015 – Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants 2017

l'hédoniste 2011 – Deux étoiles Guide Hachette des Vins 2014

l'hédoniste 2010 – mentionné Guide Hachette des Vins 2013.

– Médaille d'Argent Féminalise 2012

– 2 étoiles et coup de cœur « 1001 dégustations » 2011.