

DOMAINE DE LA RENCONTRE



DOMAINE DE LA RENCONTRE

rencontre

Moderne et expressif, notre muscat sec rafraichira agréablement vos papilles. La bouche est vive et désaltérante sur des notes d'agrumes, avec des arômes floraux de lys, de jasmin de bergamote et de poivre. A servir frais en apéritif, avec charcuterie, fruits de mer, poissons et viandes blanches ou recettes de légumes. Consultez notre site web pour des idées de recettes.

Modern and expressive, our muscat sec will gently refresh your taste buds. Floral aromas of lily and jasmine, bergamot and pepper accompany persistent, lively, thirst quenching citrus flavours. Serve chilled with appetizers, seafood, white fish and meats or vegetable dishes. 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-Miraval, au pied duquel, en 1854, Gustave Courbet peignit: «La Rencontre»

PAYS D'HÉRAULT
Indication Géographique Protégée
SEC

Mis en bouteille à la propriété par
Pierre et Julie Viudes à Vic-La-Gardiole (34110)
www.domainedelarencontre.com/blog
pierre@domainedelarencontre.com

12%Alc/Vol 2018 750ml

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



rencontre

Région : Occitanie, Languedoc, SUD DE FRANCE

Appellation : Pays d'Hérault

Cuvée : rencontre

Couleur : blanc

Cépage : Muscat Blanc à Petits Grains 100%

Alcool : 12%

Sucre résiduel : < 1g/l

Contenance : 750 ml (magnum disponible pour 2017)

Millésimes disponibles : 2017, 2018



Elaboration

Toujours respectueux de notre environnement naturel et protégé qui surplombe la méditerranée, le Domaine est en conversion vers l'Agriculture Biologique et sera certifié en 2021. Issu de vignes palissées plantées entre 2000-2004 sur un sol jurassique calcaire en pente versant ouest de la Gardiole. Vendanges manuelles traditionnelles avec sélection parcellaire. Le vin est élaboré principalement de jus de goutte, complété de jus obtenu d'un pressurage pneumatique léger de vendanges entières. Fermentation lente à basse température et élevage en cuve inox thermorégulée. Utilisation de levures sélectionnées. Bouchon technique en liège.



Dégustation

Oeil : Une robe brillante de couleur or pâle, reflets d'or vert.

Nez : Expressif, persistant, arômes de jasmin, arômes de tilleul, de litchi, de citron et de silex.

Bouche : Aromatique et aérienne puissantes notes d'agrumes - pamplemousse, groseille de maquereaux, citron, de bergamote et de poivre blanc.



Service

Température de service : Entre 8° et 13°

Garde : Un vin plein de fraîcheur, qui évoluera en souplesse avec le temps.



Accords mets et vins

Charcuteries, fromages frais, fruits de mer, crustacés, salade de légumes ou fruit, asperges, choucroute, poisson blancs, viandes blanches, glaces et sorbets.



Distinctions

rencontre 2016 Guide Hachette des vins 2018 – 1 étoile

rencontre 2015 Guide Hachette des vins 2017 : 2 étoiles.

rencontre 2014 Guide Hachette des vins 2016 : 1 étoile

rencontre 2013 Guide Hachette des vins 2015 : 1 étoile, Sud de France TOP 100.

rencontre 2012 Best Pays d'Hérault – Sud de France TOP 100.

rencontre 2011 Guide Hachette des vins 2014 : 1 étoile

Commercialisé en France, Belgique, Italie, Pays Bas, Luxembourg et Canada.