

# DOMAINE DE LA RENCONTRE



## LA RENCONTRE

sagesse

VIN DE FRANCE

La toute dernière vendange, une observation attentive de la météo afin d'obtenir, pour récompense, la richesse des fruits confits d'automne. Pâte de coing, d'abricot et de pêche se côtoient avec les orangettes, sur un lit de brioche de vanille et de bourbon.  
Une gourmandise à savourer doucement, longuement..

The very last harvest, a game of suspense between the late summer storms and the perfect moment to reap the rich reward of preserved autumn fruits. Jammy quince, apricot and peach flavours, spiced with orange zest, repose on a vanilla brioche and bourbon after taste.  
A heady delicacy, savour slowly and step out of the rush..

*Pierre et Julie se sont rencontrés 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 »*

Vendanges manuelles. 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)

14.5% Alc/Vol

500ml



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

**sagesse** Dernière vendange de la saison

Région : Occitanie, Languedoc, SUD DE FRANCE

Appellation : Vin de France

Cuvée : sagesse

Couleur : blanc

Cépage : Muscat Blanc à Petits Grains 100%

Alcool : 14.5%

Sucre résiduel : 94g/l (2016)

Contenance : 500 ml



### Culture et 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.

Cette dernière vendange de la saison, toujours manuelle traditionnelle avec sélection parcellaire, nous amène à chercher des baies saines bien séchées, avec quelques grappes touchées par le botrytis. Pressurage pneumatique en cage fermée après macération de vendanges égrappées. Fermentation lente à basse température et élevage en barrique et cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées. Bouchon technique en liège.



### Dégustation

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

**Nez** : Complexe, délicat, subtils arômes de citron confit, pâté de coing, écorce d'orange, une touche briochée de vanille et de marrons glacées.

**Bouche** : Une belle onctuosité soulignée par une acidité qui balance les concentrations de fruits. Un arrière note liquoreux de bourbon whiskey. Un véritable bijoux d'automne !



### Service

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

**Garde** : A consommer à partir de 2018. Ce vin possède un superbe potentiel de garde et se complexifie avec le temps.



### Accords mets et vins

Une gourmandise qui vous réglera toute seule dans un moment hors de temps. A partager avec vos meilleurs amis. Un petit toast de fromage de chèvre frais, de foie gras ou encore une crème catalane, un gâteau de fruits secs (ou cake anglais) trouve son bonheur à côté d'un verre de sagesse.



### Distinctions

**Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants 2019.**

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