

DOMAINE DE LA RENCONTRE



DOMAINE DE LA RENCONTRE philosophe

Notre muscat "entre-deux" créé par le mariage, heureux et équilibré, d'un jeune muscat sec, vif et puissant, avec un vendange sur-murie élevée en fut de chêne. La bouche vous enchantera par ses arômes de fruits confits et de vanille de bourbon. A accompagner d'un poisson gras, d'un rôti de porc, ou d'une tarte aux noix grillées. Consultez notre site web pour des idées de recettes.

Our muscat "entre-deux" was created by the happy marriage of a young dry muscat and a late harvest which was aged in oak. The flavours of preserved fruit and vanilla will enchant you. To accompany a dish of fatty fish such as trout or salmon, roast pork or roasted walnut tart. 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»

PAYS D'HÉRAULT
Indication Géographique Protégée

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

13,5%Alc/Vol 2017 750ml
Produit de France - Product of France | Contient des sulfites - Certains sulfites



Philosophe « entre-deux », un assemblage original.

Region : Languedoc, Occitanie, SUD DE FRANCE

Appellation : Pays d'Hérault

Cuvée : philosophe

Couleur : blanc

Cépage : Muscat Blanc à Petits Grains 100%

Alcool : 13.5 %

Sucre résiduel : 30g

Contenance : 750 ml

Millésimes disponibles : 2017



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. Vendanges manuelles traditionnelles avec sélection parcellaire. Pressurage pneumatique léger de vendanges entières. Fermentation lente à basse température et élevage en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées. Assemblage de millésimes au maximum 15% de muscat sur mûri de l'année précédente, mutage au froid et élevage en barrique ; avec au minimum 85 % du muscat sec de l'année. Bouchon technique en liège.



Dégustation

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

Nez : Complexe, délicat, subtils arômes de fruits compotés et amandes grillées.

Bouche : Complexe, généreuse, subtiles notes d'acacia et de vanille, un fraîcheur portée par des notes de pamplemousse rose, de pêche, tanins souples, vif, légèrement minéral, corps structuré, bonne intensité, longue persistance. Doux en première bouche, sec sur la finale.



Service

Température de service : Entre 8° et 13°

Garde : Prêt à consommer, philosophe évoluera favorablement pendant 4-5 ans et peut être garder plus longtemps sous les conditions constants et optimales.



Accords mets et vins

A vocation apéritive, Poissons gras ou en sauce comme coquilles st. Jacques sauce réduite balsamique, grillades de poissons et volailles, lapin à la moutarde/forestier, assiettes légèrement sucrés/salées – paella, tagine, couscous, porc en sauce marsala... Tarte aux noix grillées, soufflée à la pêche, croquants d'amandes, fromage de chèvre frais.



Distinctions

philosophe 2017 Une étoile Guide Hachette 2020. Sélectionné par Le Figaro Novembre 2020.

philosophe 2016 Une étoile Guide Hachette 2019

philosophe 2015 Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants 2017

philosophe 2013 Deux étoiles Guide Hachette 2015.

Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants 2015

philosophe 2012 Médaille d'Or Concours Vignerons Indépendants 2014

philosophe 2011 Médaille d'Argent Concours Vignerons Indépendants 2013.

Médaille d'Argent Féminale 2013.

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