

# DOMAINE DE LA RENCONTRE



## 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 %

Sucre résiduel : 26g

Contenance : 750 ml

Millésimes disponibles : 2021 Agriculture Biologique



### Elaboration

Toujours respectueux de notre environnement naturel et protégé qui surplombe la méditerranée, nous avons effectué que 4 traitements à faibles doses. Le Domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2021. Vendanges manuelles traditionnelles avec sélection parcellaire et tri de raisins. Pressurage pneumatique léger de vendanges entières. Fermentation lente à basse température et élevage en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées. Assemblage de muscat sur mûri - mutage au froid et élevage en barrique et 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 gardé 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.