

DOMAINE DE LA RENCONTRE



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 :	16%
Sucre Résiduel :	110g/l
Volume :	750ml
Millésime :	2021 Agriculture Biologique



Elaboration

Culture en Agriculture Biologique, seulement 4 traitements en faibles doses pendant la saison, faible rendement. 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 : Des notes de fleurs blanches et d'agrumes sur gingembre dont la sensation en bouche est tonique. Légèrement minérale. Bonne intensité, longue persistance, une élégance en bouche qui réclame un autre verre.



Service

Température de service : Entre 8° et 13°

Garde : A consommer à partir de 2022. Ce vin possède un superbe potentiel de garde et se complexifie avec le temps.



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.