

DOMAINE DE LA RENCONTRE



L'altruiste	blanc sec et aromatique - barrique
Région :	Occitanie (Languedoc), SUD DE FRANCE
Appellation :	Pays d'Hérault
Cuvée :	l'altruiste
Couleur :	blanc
Cépage :	100% Muscat à Petits Grains Blancs
Alcool :	14%
Sucres résiduels	< 1g/l
Volume :	750 ml
Millésimes disponibles :	2022



Culture and Vinification

Toujours respectueux de notre environnement protégé (Natura 2000), le Domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2021. Issu des vignes âgées entre 35-60 ans, conduites en gobelet, sur un sol argileux, limoneux, avec des éclats de calcaire, qui garde la pluie éparsée et permet aux raisins d'attendre la maturité nécessaire. La parcelle est peuplée par le fenouil sauvage qui laisse sa note sur le vin et balayé par les 4 vents qui aident à nous protéger des maladies foliaires. Pour la saison 2022 nous avons effectué 5 traitements et peu de travail du sol. Le succès du millésime 2021 nous a convaincu qu'un vin sec opulent, fermenté directement en barrique, a bien son place dans notre gamme. C'est un contraste parfait avec rencontre – notre sec signature. 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. Bouchon technique en liège. Nous utilisons le SO² qu'en fin de vinification, afin d'assurer la stabilité de nos vins.



Dégustation

Oeil : Or jaune brillant.

nez : Expressif, fruits secs et amandes grillées.

bouche : astringent, légèrement minérale avec des notes fumées et persistantes de fruits secs - d'abricot et de coing.



Service

Température of service : 8° to 13°

garde : 2022- buvez maintenant ou gardez sans soucis pour quelques années à bonne température et condition.



accord mets et vin

Viandes fumées, pâtes salées, rôti de poulet ou de porc, fromages pâtes à mi-cuits.



Distinctions