

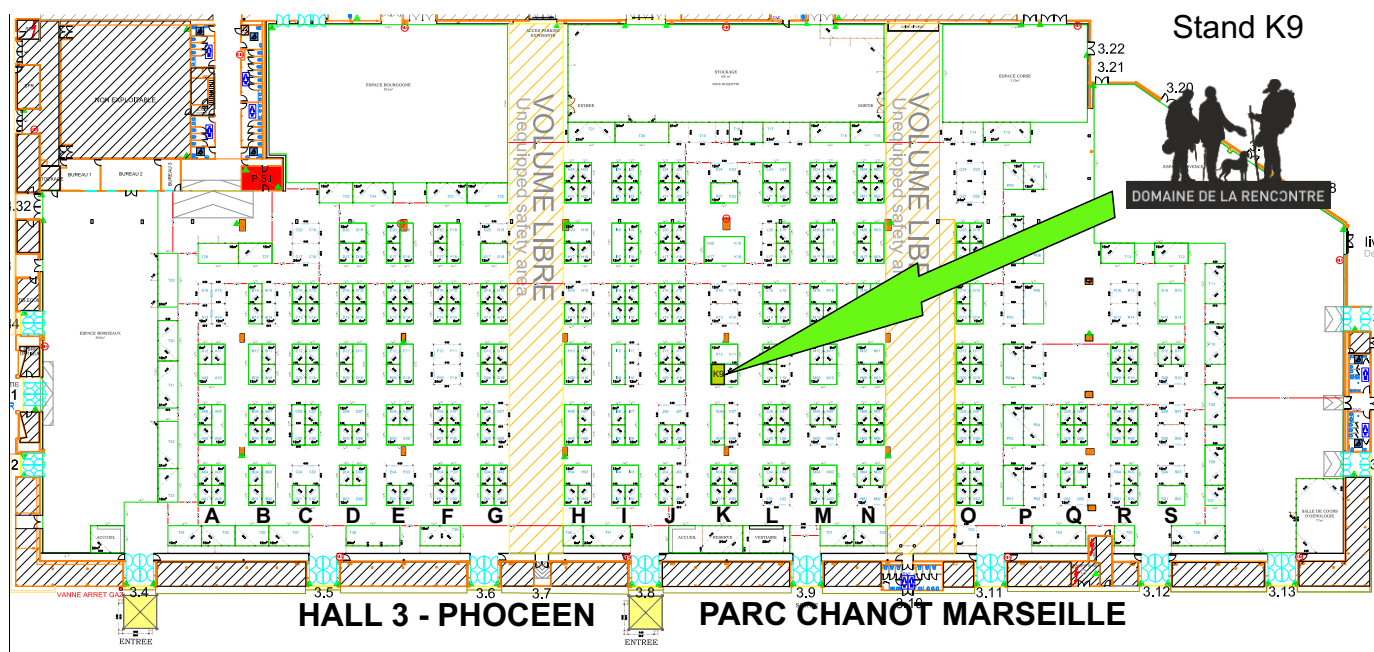
La Rencontre - Le Vin - c'est mieux en V.O. #VignoblesOccitanie

Votre invitation Gratuite

Pierre et Julie ont le plaisir de vous convier sur leur stand K9

au salon SAVIM, Hall Phocéen, parc chanot, Marseille
du 22 au 25 Novembre 2024

We will be delighted to welcome you to our stand K9
Hall 3 Parc chanot from 22nd to 25th November 2024.



LES PEPITES A RESERVER

Les cuvées suivantes sont en fin de stock, réservez votre favorite maintenant!
These cuvées are nearly out of stock - reserve before the salon!

poète 2016, l'hédoniste 2021 et éclat 2021, sagesse.

Eh oui, nous approchons la fin de notre mythique poète 2016.
une petite édition de poète 2024 est en cuve et fait son parcours mais
la récolte réduite n'a pas nous permis de renouveler sagesse cette année.
l'hédoniste 2023 et éclat 2024 sont eux aussi en élevage.

Pour nos amateurs, l'apogée fait son apparition en quantité strictement limitée.
La fruit de 8 ans en barrique, nous amènerons que 30 bouteilles par salon.

Meteorological conditions have reduced our yields and so our millésimes
are running out quicker. It was impossible to renew sagesse this year,
so once the stock is gone, we will have to wait a while for the next one.
For those who love our barrel wines - a very limited edition of l'apogée
has been bottled and reservation is definitely recommended.

APPELLATIONS

VF Vin de France
IGP Vin de Pays d'Hérault
AOP Muscat de Mireval
AB Culture et vification agri bio

bouteilles de 75cl sauf autre indication



DOMAINE DE LA RENCŒNTRÉ

Spécialistes en Muscat Blanc à Petits Grains

Carte de nos cuvées

Pierre et Julie VIUDES
Vignerons Indépendants
50 chemin de la condfamaine
345110 Vic-La-Gardiolo
TÉL 0624053946

www.domainedelaarencontre.fr



esprits libres VF
méthode traditionnelle
€15

Un effervescent, issu de notre muscat sec et une deuxième fermentation en bouteille, selon la méthode traditionnelle. Ces jolies bulles fines révèlent les arômes floraux. Explosif au niveau aromatique sur des notes éclatantes de citron vert, la bouche est acidulée, sans excès. Elle est fluide, poivrée, rafraîchissante !



muscat sec
rencontre IGP
2022 - €13 AB

La bouche est vive et désaltérante, avec des arômes floraux de lys, de jasmin, de bergamote et de poivre. Le muscat sec rencontre a été récolté sur nos jeunes vignes à Mireval, au milieu d'un théâtre de Garrigue, face à la mer. À servir frais en apéritif, il accompagnera à merveille vos assiettes de légumes, fruits de mer, poissons et viandes blanches.



l'intuition IGP
muscat demi-sec
2023 - €14 AB

Notre nouvelle cuvée. Ces notes vivace de fruits exotiques, soigneusement enrobés par un soupçon de douceur, répond aux demandes de nos clients pour un pas entre rencontre et philosophe. Pensez au salade de crabe ou surimi, une tarte de légumes méditerranéenne, haloumi grillé, filets de tilapia ou rouge.



l'atruiste IGP
muscat sec
2022 - €15 AB

Cette cuvée charnue et gourmande vous régalerait avec des notes fumées de fruits secs d'abricot, de coing et d'amandes grillées. Une certaine astringence, légèrement minérale, souligne ce muscat sec atypique. À déguster avec des viandes fumées, vos pâtes salées, un rôti de poulet ou de porc et vos fromages à pâte mi-cuite.



philosophe IGP
2022 - €15 AB
« entre-deux »

philosophe est créé par le mariage heureux d'un jeune muscat sec et une vendange de raisins sur mûris, élevée dix huit mois en fût de chêne. Un assemblage original de nos cuvées de muscat blanc à petits grains cultivé à Mireval. philosophe adore vos plats méditerranéens, grillades de poissons et de volailles.



l'hédoniste AOP
Vieilles Vignes
2021 - €17 AB

Un muscat exceptionnel, élaboré spécialement pour ceux qui sont à la recherche de plaisirs subtils ! l'hédoniste est apprécié par des connaisseurs et des fins gourmets. Léger en bouche, aérien, une sensation harmonieuse et tendre de pêche et abricot souligné par une note délicate de gingembre. Il se déguste bien frais.



éclat AOP
Vin doux Naturel
jeunes vignes
2021 - €15 AB

Ce vin doux naturel est un Muscat généreux qui vous fera découvrir des notes originales de tilleul, de verveine et de zeste de citron. La bouche est ronde, ample et équilibrée. À déguster frais, en apéritif ou en accompagnement, de plats relevés et de desserts, comme un sorbet de citron ou un fondant de chocolat noir.



sagesse VF
dernière vendange de la saison
50cl €25

sagesse est une gourmandise pour des moments hors de temps. Une concentration de fruits confits, issu de la dernière vendange de la saison et une sur-maturité idéale. Elevée en cuve et barrique afin d'obtenir une finale légèrement liqueuse, sans lourdeur.



l'apogée VF
l'unique et l'extrême
50cl €35

l'apogée est sans doute notre cuvée la plus unique est la plus extrême. 8 ans en barrique afin d'obtenir les notes torréfiées de noix et pecan, du tabac blond et du sirop d'érable. Une édition confidentielle pour nos amateurs



source
pur jus de raisin
€6,50

Notre jus est produit de la première vendange de 2022. Les raisins sont simplement pressés, puis le jus est filtré et puis pasteurisé avant d'être mise en bouteille. à boire nature ou allongé avec de l'eau pétillante. 1L

Si vous ne pouvez pas venir au salon, livraison en France Métropolitaine avec une participation aux frais €12
Livraison gratuite à partir de 18 bouteilles de vin.
(Hors jus de raisin)
Contactez-nous.