

Rencontre

Muscat sec · Domaine de la Rencontre

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine de la Rencontre — P. & J. Viudes (Vic-la-Gardiole)
CATÉGORIE	Muscat sec — IGP Hérault / Vin de France
CUVÉE	Rencontre
COULEUR	Blanc sec
CÉPAGE	Muscat Blanc à Petits Grains
CULTURE	Bio

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Rencontre : un muscat vinifié en sec, aromatique et désaltérant — la première rencontre avec le domaine.

Au nez

- Raisin frais et muscaté
- Pointe de menthe
- Fruits exotiques

En bouche

- Sèche et vive
- Fraîche
- Finale nette et généreuse

EN UNE PHRASE

Un muscat sec **aromatique et frais**, tout en raisin, menthe et fruits exotiques — une bouche sèche et élancée.

LE CÉPAGE

- **Muscat à Petits Grains** — vinifié en sec : tous les arômes du muscat, sans la sucrosité.
- **Terroir de Mireval** — sols jurassiques à fossiles, garrigue méditerranéenne alentour.

ACCORDS METS & VINS

Un muscat sec original, à l'apéritif comme sur la cuisine épicée.

APÉRITIF & ÉPICÉ

- À l'apéritif
- Cuisine asiatique
- Tapas

POISSONS & CHÈVRES

- Poissons
- Fromages de chèvre

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Apéritif d'été ou cuisine thaïe, verre bien frais. Le muscat sec surprend et rafraîchit — un apéritif qui sort de l'ordinaire.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 8 et 10 °C.
 - **Verre** — un verre à vin blanc.
 - **Garde** — à boire jeune, sur l'arôme.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.