

CHÂTEAU DE LA PEYRADE
MUSCAT DE FRONTIGNAN

AOC MUSCAT DE FRONTIGNAN
BARRIQUES OUBLIÉES

CÉPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS

15 % VOL, 120 gr Sucres Résiduels

Rendement : 25 HL/ha

Vendanges : Manuelles.

Terroir : Calcaire Lacustre de Frontignan. Exposition Sud.

Vinification en Vin Doux Naturel, la fermentation est donc stoppée par mutage à l'alcool (10% max), on incorpore donc un alcool d'origine neutre, qui par ses propriétés antiseptiques va détruire les levures qui sont les agents de la fermentation.

Élevage : 2 ans en barriques de chêne français.

Température de Service : 10 à 14°C

Dégustation :

Robe or clair soutenu, nez délicat, de miel, d'amande, de cire d'abeille, de fruits confits. Bouche tendre, ronde, moelleuse, d'une grande complexité liquoreuse.

Une cuvée atypique, superbe.

Une vrai liqueur, a déguster ou à conserver longtemps.

Excellent à l'apéritif, superbe sur un foie gras il accompagne élégamment les fromages à pâtes persillée, desserts au chocolat et les gâteaux.



Yves PASTOUREL & Fils - Château de la Peyrade - 34110 FRONTIGNAN
Téléphone : 04 67 48 61 19 - Télécopie : 04 67 43 03 31
www.chateaulapeyrade.com - info@chateaulapeyrade.com