

BARRIQUES OUBLIEES

AOC MUSCAT DE FRONTIGNAN

CEPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS

15 % vol, 120 gr de sucres résiduels

Rendement : 25 Hectolitres/hectare

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 un alcool d'origine neutre qui par ses propriétés antiseptiques va détruire les levures qui sont les agents de la fermentation. Ce muscat est caractérisé par une absence de collage et de filtrage lors de la vinification

Elevage : 2 ans en barriques de chêne français de seconde main

Température de service : entre 10 et 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 liqueuse. A déguster ou a conserver longtemps.

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



CHATEAU DE LA PEYRADE

Rond-point Salvador Allende

34110 FRONTIGNAN

Téléphone : 04 67 48 61 19

www.chateaulapeyrade.com info@chateaulapeyrade.com