

LE BOURRU DU CHATEAU

AOP MUSCAT DE FRONTIGNAN

CEPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS

15 % vol, 115 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 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.

Température de service : entre 10 et 12°C

Dégustation :

Le bourru du château est un vin non filtré dont la robe or se présente troublée. La texture du vin est légèrement plus dense que celle d'un muscat classique. L'aromatique est expressive avec la sensation d'être au plus près du raisin de muscat.

C'est la gourmandise qui l'emporte ici avec ses arômes de poire, de mandarine et une jolie finale exotique. Ce muscat atypique et onctueux sera apprécié à l'apéritif ou bien accompagné d'une tarte pomme-poire fondante ou encore de crêpes dentelles à la fleur d'oranger.



CHATEAU DE LA PEYRADE

Rond-point Salvador Allende

34110 FRONTIGNAN

Téléphone : 04 67 48 61 19

www.chateaulapeyrate.com info@chateaulapeyrate.com