

**CHÂTEAU DE LA PEYRADE  
MUSCAT DE FRONTIGNAN**

**BULLES DE LILAS DEMI SEC**

**VIN DE PAYS D OC**  
Cépage Muscat blanc petits grains  
avec lequel on élabore aussi le Muscat de Frontignan

12.5 % VOL, 35 gr Sucres Résiduels

**Rendement** : 35 HL/ha

**Vendanges** : Manuelles

**Terroir** : Calcaire Lacustre de Frontignan. Exposition Sud.

**Première fermentation :**

Cueillette manuelle.

Maîtrise des températures et pilotage des densités.

Très longues fermentations (15 à 20 jours minimum).

**Deuxième Fermentation :**

Prise de mousse naturelle, élaboré par une maison de négoce Champenoise spécialisé dans la réalisation d'effervescent de qualité (Méthode traditionnelle).

Cette cuvée titre DEMI SEC 12% vol et présente 37 g de sucre par litre ce qui lui confère finesse et douceur.

**Température de Service** : 6 à 8°C

**Dégustation :**

Fraîcheur et vivacité sont les maîtres mots de cette cuvée à la belle robe or pâle brillant, Bulles fines et persistantes, nez aromatique, puissant, complexe.

Franc et vif en bouche, tout aussi aromatique, il est de bonne longueur.

Accompagnera vos apéritifs desserts et repas de fête, huîtres gratinées, toast de foie gras.



**Yves PASTOUREL & Fils - Château de la Peyrade - 34110 FRONTIGNAN**  
Téléphone : 04 67 48 61 19 - Télécopie : 04 67 43 03 31  
[www.chateaulapeyrade.com](http://www.chateaulapeyrade.com) - [info@chateaulapeyrade.com](mailto:info@chateaulapeyrade.com)