Muscat sec COTE LILAS

VIN DE PAYS DES COLLINES DE LA MOURE

CEPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS

Avec lequel on élabore aussi le Muscat de Frontignan

13 % vol, pas de sucre résiduel

Assemblage : Muscat et vermentino

Rendement : 35 Hectolitres/hectare

Vendanges : manuelles

Terroir : Calcaire Lacustre de Frontignan. Exposition sud

Fermentation à basse température, fermentations complète,

Tous les sucres du raisin sont transformés en alcool

Température de service : entre 8 et 10°C

Dégustation :

Robe transparente aux reflets verts, l'attaque en bouche est vive,

Aromes de citron vert, verveine et finale très rafraichissante.

Accompagne les entrées, les poissons, les coquillages, et peut aussi être servi à l'apéritif en tant que vins blanc sec.

CHATEAU DE LA PEYRADE

Rond-point Salvador Allende

34110 FRONTIGNAN

Téléphone : 04 67 48 61 19

www.chateaulapeyrade.com info@chateaulapeyrade.com