

CHÂTEAU DE LA PEYRADE
MUSCAT DE FRONTIGNAN

MUSCAT SEC CUVÉE DES LILAS 2013

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

13.5 % VOL, 1.5 gr Sucres Résiduels.

Rendement : 35 HL/ha

Vendanges : Manuelles

Terroir : Calcaire Lacustre de
Frontignan. Exposition Sud.

Fermentation à basse température, fermentation
complète, tous les sucres du raisin sont transformés en alcool.

Température de Service : 8 à 10°C.

Dégustation :

Robe transparente aux reflets verts, l'attaque en bouche est vive,
arômes de citron vert, verveine et finale très rafraichissante.

Accompagne les entrées, les poissons, les coquillages mais peut aus-
si être servi à l'apéritif en tant que vin blanc sec.



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