

ENTRE DEUX

IGP PAYS D'OC

CEPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS

Avec lequel on élabore aussi le Muscat de Frontignan

12.5 % vol, 40 gr de sucres résiduels

Rendement : 90 Hectolitres/hectare

Vendanges : manuelles

Terroir : Calcaire Lacustre de Frontignan. Exposition sud
Parcelles de vignes que l'on ramasse en aout deux semaines plus tot que celles dédiées au VDN Muscat de Frontignan. Maitrise des températures et pilotage des densités. Très longue fermentation de 15 à 20 jours minimum. Arrêt de la fermentation par le froid suivie d'une légère filtration spécifique (filtration tangentielle).

Température de service : entre 7 et 8°C

Dégustation :

Vin léger caractérisé par une pointe de douceur. Aromes de citron jaune, de verveine et de poire.

Fraicheur, vivacité et onctuosité sont les maitres mots de cette cuvée.

Ce vin moelleux sera parfait pour l'apéritif , le foie gras et s'accorde également avec une large gamme de desserts, tarte aux fruits de saison légèrement crémeuse,



CHATEAU DE LA PEYRADE

Rond-point Salvador Allende

34110 FRONTIGNAN

Téléphone : 04 67 48 61 19

www.chateaulapeyrade.com info@chateaulapeyrade.com