

**CHÂTEAU DE LA PEYRADE  
MUSCAT DE FRONTIGNAN**

**AOC MUSCAT DE FRONTIGNAN  
TRADITION**

**CÉPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS**

15 % VOL, 120 gr Sucres Résiduels

**Rendement** : 25 HL/ha

**Vendanges** : Manuelles

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

Vinification en Vin Doux Naturel, la fermentation est donc stoppée par mutage à l'alcool (10% max), on incorpore donc un alcool d'origine neutre, qui par ses propriétés antiseptiques va détruire les levures qui sont les agents de la fermentation.

**Température de Service** : 8 à 10°C

**Dégustation :**

Robe or clair lumineuse, nez fin et croquant, floral et muscaté, en bouche l'attaque est onctueuse, les arômes dominés par le raisin frais et la fin de bouche puissante est accompagné de fins arômes d'oranges amères.

Excellent à l'apéritif, superbe sur un foie gras il accompagne élégamment les fromages à pâtes persillée, desserts au chocolat et les gâteaux.



**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)**