

# TRADITION

## AOP MUSCAT DE FRONTIGNAN

### CEPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS

15 % vol, 115 gr de sucres résiduels

**Rendement** : 25 Hectolitres/hectare

**Vendanges** : manuelles

**Terroir** : Calcaire Lacustre de Frontignan. Exposition sud  
Vinification en Vin doux naturel, la fermentation est stoppée  
par mutage à l'alcool (10% max). On incorpore un alcool d'origine  
neutre qui par ses propriétés antiseptiques va détruire les levures  
qui sont les agents de la fermentation.

**Température de service** : entre 8 et 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 accompagnée 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.



CHATEAU DE LA PEYRADE

Rond-point Salvador Allende

34110 FRONTIGNAN

Téléphone : 04 67 48 61 19

[www.chateaulapeyrade.com](http://www.chateaulapeyrade.com) [info@chateaulapeyrade.com](mailto:info@chateaulapeyrade.com)