

**CHÂTEAU DE LA PEYRADE**  
**MUSCAT DE FRONTIGNAN**

**AOC MUSCAT DE FRONTIGNAN**  
**PRESTIGE 2013**  
**CÉPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS**

15 % VOL, 118 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, nez typé de fleurs d'oranger, d'abricot, de fruits au sirop.

Bouche complexe, à la matière ample, au fruité riche porté par la fraîcheur.

Un muscat équilibré, très aromatique tout en onctuosité, à boire à toute heure.

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)