

PRESTIGE

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, 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 persillées, 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 info@chateaulapeyrade.com