

# SOL INVICTUS

## 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 10 et 12°C

**Dégustation** :

Robe or pale, le nez développe des arômes floraux frais d'églantier  
épanoui. La bouche enveloppante est relevée par une belle fraîcheur et un  
léger perlé naturel. La finale se prolonge sur des notes de citron confit et de mangue.

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