

CHÂTEAU DE LA PEYRADE
MUSCAT DE FRONTIGNAN

AOC MUSCAT DE FRONTIGNAN
SOL INVICTUS 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 : 10 à 12°C

Dégustation :

Robe or pale, le nez développe des arômes floraux frais d'égantier 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 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 - info@chateaulapeyrade.com