

**CHÂTEAU DE LA PEYRADE
MUSCAT DE FRONTIGNAN**

VENDANGES D'AUTOMNE 2007

**CÉPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS
Mout de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés**

14.5 % VOL, 80 gr Sucres Résiduels

Rendement : 10 HL/ha

Vendanges : Manuelles

Terroir : Calcaire Lacustre de
Frontignan. Exposition Sud.

Très longue fermentation naturelle, arrêt de fermentation naturel, il s'agit d'un Vin Naturellement Doux, ancêtre des Muscats VDN contemporains

Température de Service : 10 à 14°C

Dégustation :

Robe dorée à reflets orangés, le nez évoque le raisin confit et les épices douces, en bouche l'onctuosité domine ainsi que les arômes d'abricots secs et d'orange amère.

Excellent à l'apéritif, superbe sur un foie gras il accompagne élégamment les fromages à pâtes persillées, 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