

VENDANGE D'AUTOMNE

VIN DOUX NATUREL (VDN)

CEPAGE MUSCAT BLANC PETITS GRAINS

Mout de raisin partiellement fermenté issu de raisons passerillés

14.5 % vol, 80 gr de sucres résiduels

Rendement : 10 Hectolitres/hectare

Vendanges : manuelles

Terroir : Calcaire Lacustre de Frontignan. Exposition sud

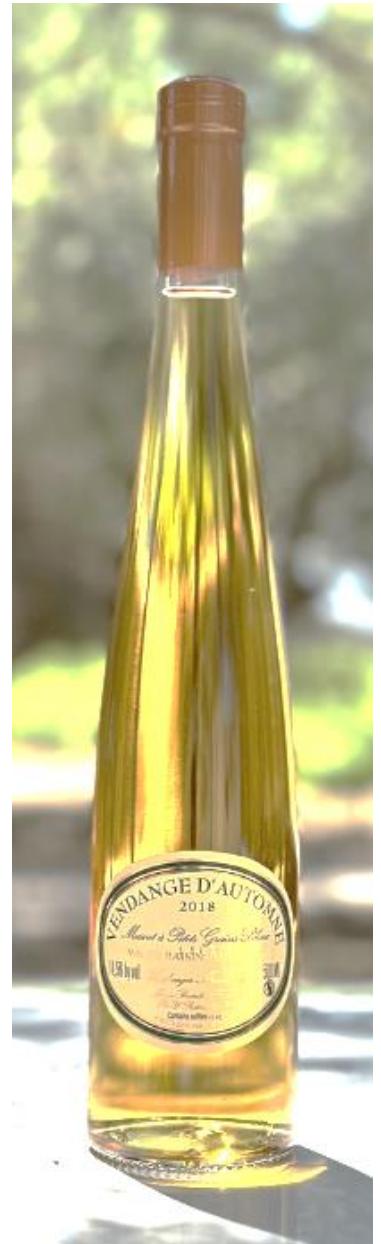
Très longue fermentation naturelle, arrêt de fermentation naturel, il s'agit d'un vin naturellement doux, ancêtre des muscats VDN contemporains

Température de service : entre 10 et 14°C

Dégustation :

Robe dorée à reflets orangés, le nez évoque le raison 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 pates persillées, les 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