

CLASSIQUE

APPELLATION

MUSCAT DE FRONTIGNAN A.O.C
VIN DOUX NATUREL

SITUATION

Plateau calcaire aride et caillouteux dominant le golfe du Lion entre Montpellier et Sète.

VIGNOBLE ET TERROIR

Les 13 hectares du vignoble familial furent rassemblés autour du Château de Stony à partir de 1860. Les éboulis argilo-calcaire des collines de la Gardiole ont fait naître à leurs pieds un terroir qui bénéficie d'un micro-climat méditerranéen typique : hiver doux, printemps précoce mais sécheresse estivale relative. Le sous-sol crayeux de la propriété est formé de sédiments lacustres de la fin de l'ère tertiaire. Ce « Calcaire de Frontignan » est une spécificité unique en son genre. Le domaine travaille selon les principes de l'Agriculture Biologique contrôlé par Ecocert depuis 2011 et labellisé depuis la récolte 2014.

CEPAGE

Cépage exclusif de Frontignan, le Muscat blanc romain à petits grains, dit « Muscat de Frontignan » est cultivé dans des conditions idéales depuis le XII^e siècle. Il produit le plus renommé des Vins Doux Naturels : LE MUSCAT DE FRONTIGNAN.

RENDEMENT - PRODUCTION

Le rendement maximum de notre production est de 25 hectolitres à l'hectare. La production annuelle est d'environ 6600 bouteilles.

DEGUSTATION

Robe dorée, nez très typé de fruits murs. En bouche, une grande puissance apportée par des arômes de miel, de banane et d'abricot très intenses. Se conserve à l'obscurité pendant 1 à 2 ans. Servir très frais (6 à 8 degrés C.) à l'apéritif, en cocktail (jus de pamplemousse), avec les fromages bleus (Roquefort), ou avec un dessert à base de fruits (sorbets, tartes aux fruits).

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise 75 cl bouchon 45mm. Carton de 6 bouteilles couchées Dimensions des cartons : 240 x 117 x 310 Nombre de bouteilles par palette:630 (5 couches de 21 cartons par palette) Poids palette : 800 kg.