



ESPRIT DE MUSCAT

APPELLATION

EAU DE VIE DE VIN DE MUSCAT DE FRONTIGNAN

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 : Muscat à Petit Grain.

DISTILLATION

Les vins distillés sont issus de fins de pressées de muscat riches en arômes et de vendanges surmûries. Une première distillation a lieu mi-octobre suivi de la repasse pendant l'hiver dans un alambic de type « Cognac » par un artisan distillateur. L'eau de vie est réglée à 45% volumique avec une eau de source particulière.

PRODUCTION

Production de 450 litres.

Conditionnement : en bouteilles de 50 cl.

DEGUSTATION

Robe cristalline aux senteurs de fleurs blanches, de poire et de pêche. La bouche est longue et intense, fleurie et fruitée ourlée d'une petite note de lichen.