



CHÂTEAU DE STONY

FLEUR DE MUSCAT

APPELLATION
IGP PAYS D'OC
DOMAINE DE STONY

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 est cultivé dans des conditions idéales depuis le XII^e siècle. Nous le vinifions en Sec depuis le début des années 1990.

VINIFICATION

Vendanges manuelles à une maturité de 14,5°, pressurage pneumatique direct, respectueux de la qualité des jus. Débourageage au froid et fermentation à température contrôlée (14°). Arrêt de fermentation au froid permettant la conservation de 60 g/l de sucres résiduels. Élevage sur lies fines, collage, puis filtration.

PRODUCTION

65 hectolitres de cette cuvée ont été vinifiés à partir des raisins de 2 parcelles différentes, soit environ 8500 bouteilles. Rendement : 30 hectolitres à l'hectare.

DEGUSTATION

Ce vin se pare d'une robe jaune pâle et de parfums suaves de pivoine et de rose mêlés à ceux plus exotiques de la mangue et du litchi. La bouche est soyeuse, harmonieuse et fleurie, légèrement douce et perlante évoquant les arômes si savoureux du muscat à petit grain. Servir frais (8-10 degrés C.) à l'apéritif, avec tajines et cuisines exotiques, du melon et desserts à base de fruits. Convient au foie gras après un an de garde.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise traditionnelle 75 cl Bouchon liège naturel.

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).