



LUMIERE D'AUTOMNE

APPELLATION
IGP PAYS D'OC
DOMAINE DE STONY

SITUATION

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

TERROIR ET VIGNOBLE

Les 13 hectares du vignoble familial furent rassemblés autour du Château de Stony à partir de 1830. Les éboulis argilo-calcaire des collines de la Gardiole ont fait naître à leurs pieds un terroir qui bénéficie d'un microclimat méditerranéen typique : hiver doux, printemps précoce mais sécheresse estivale relative. Le sous-sol crayeux de la propriété constitué 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 «naturellement Doux», selon la méthode ancestrale de vinification des Muscats de Frontignan jusqu'au début du XIX^e siècle.

VINIFICATION

Raisins passerillés sur pieds et vendanges manuelles en sur maturité (19.5°) fin septembre. Macération, pressurage pneumatique direct, et fermentation en barrique. Arrêt de fermentation naturel au froid permettant la conservation de 60 g/l de sucres résiduels. Élevage pendant un an en barrique, puis soutiré et mis en bouteille.

RENDEMENT- PRODUCTION

5 hectolitre/hectare. 2400 bouteilles de 50 cl seront commercialisées 2 ans après la récolte.

DEGUSTATION

« Souvent sous le feu des projecteurs pour ses Muscats de Frontignan, le domaine est ici distingué pour ce muscat élégant dans sa tenue ambrée brillante aux reflets or.

L'entrée en scène est majestueuse : vanille, orange amère, abricot et coing se mêlent à la cire d'abeille et aux épices (clou de girofle). Harmonieux, complexe, frais et grandiose, ce grand vin mérite le rappel et vos applaudissements sur une croustade aux noix ou une tarte pomme cannelle. » Guide Hachette des Vins 2013

Température de service : 10 à 12 degrés.

Conservation : 5 ans et plus.

PALMARES

Concours des Muscats du Monde : 2013, **Médaille d'Argent** 2011, **Médaille d'Or**.

Concours des Vignerons Indépendants : 2012, **Médaille d'Or**

Guide Hachette des Vins 2013 : **Coup de Cœur**

Dégustation Bernard Burtshy Figaro.fr Vin Février 2013 : **15/20**

Concours Alliances du Monde 2015 (Wine&Barrel) : **Médaille d'Or**

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Élite couleur antique de 50 cl. Bouchon en liège naturel 44 mm.