



CHÂTEAU DE STONY

SOLEIL D'HIVER

APPELLATION

MUSCAT DE FRONTIGNAN A.O.P
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 est cultivé dans des conditions idéales depuis le XII^e siècle. A l'étranger, ce cépage est communément appelé le « Muscat de Frontignan »

RENDEMENT - PRODUCTION

Le rendement maximum est de 25 hectolitres à l'hectare. Environ 8000 bouteilles de cette cuvée sont produites chaque année.

DEGUSTATION

« Ce Soleil d'Hiver fleurit bon le printemps avec ses senteurs de menthol et de garrigue. En bouche, fraîcheur tonique et concentration jouent à fleurets mouchetés. Le palais gagne en volume et dévoile des touches épicées mêlées à des notes florales puissantes et persistantes qui traduisent la jeunesse de cette cuvée... » **Le Guide Hachette des Vins 2016**

Servir très frais (8 degrés C.) à l'apéritif, en cocktail (jus de pamplemousse), avec foie gras et fromages bleus (Roquefort), ou avec un dessert à base de fruits (tartes, mousses, fruits frais, sorbets)

PALMARES

-Concours des "**Vinalies**" : 2010 : Prix d'Excellence, 2009 : Prix des Vinalies, 2003 : Prix d'Excellence. 2002 : Prix d'Excellence. 2001 : Grand Prix d'Excellence.

-Concours des "**Muscats du Monde**" :2012, 2010, 2009,2008, 2005, 2003, 2002 : Médaille D'Argent, 2004 : Médaille de Bronze

-Sélection du **Guide Hachette** : 2016, 2015, 2014, 2012, 2011, 2010,2009, 2007, 2004. 2003. 2000,99, 98, 96. Coup de cœur en 2006 et 2008

-Concours national des **Vins vinifiés par le Vigneron Indépendant** : 2000 : Médaille de Bronze

-Concours des **Grands Vins, Mâcon** : 2003 Médaille d'Argent. 1997 Médaille de Bronze. 1995 Médaille d'Argent

-Concours des **Vins d'A.O.C du Languedoc-Roussillon**, Narbonne. 2003 Médaille d'Argent.

2001 Médaille de Bronze - 1997 Médaille de Bronze - 1994 Médaille d'Or - 1993 Médaille d'Or.

- 4 Etoiles dans **La Revue des Vins de France** Novembre 2004

- Sélectionné par **Le Point** n°1687 13/01/05

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Grande Bordelaise traditionnelle 75 cl Bouchon liège naturel.

Carton de 6 bouteilles couchées Dimensions des cartons : 240 x 170 x 310 Nombre de bouteilles par palette : 630 (5 couches de 21 cartons par palette).