



Château de la Peyrade Muscat de Frontignan

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. Het terroir kent kalkrijke zand- en rode kleigrond vol met stenen.

VINIFICATIE: De vergisting van de druiven wordt gestopt door toevoeging van pure wijnalcohol. Hierdoor ontstaat een zuivere wijn met een natuurlijk zoetheid doordat de restsuikers van de druiven in de wijn achterblijven.

DRUIVEN: muscat

ALCOHOL PERCENTAGE: 15,00%

GEUR & SMAAK: Friszoete en aromatische wijn met aroma's van verse muskaatdruiven, honing en acacia.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer goed gekoeld bij zoete desserts of salades met vers fruit. Ook lekker op zichzelf als afsluiter van een maaltijd.

WEETJE: Na opening is de wijn (gekoeld) nog enkele weken houdbaar.



Château de la Peyrade omvat 95 hectare en wordt gerund door de familie Pastourel. Het wijnhuis is volledig gespecialiseerd in de productie van wijnen gemaakt van de muskaatdruif. Mousseerende en droge witte wijnen, maar met name de zoete Muscat de Frontignan, zijn een specialiteit van de gemeente Frontignan. Frontignan is een klein dorpje dat grofweg langs de kust tussen Montpellier en Sète ligt. Château de la Peyrade maakt verschillende cuvées Muscat, variërend van licht tot zoet, maar altijd fris en aromatisch. Muscat is namelijk een van de meest aromatische druiven die er bestaan en geuren van verse druiven en citrus stuiven bijna letterlijk het glas uit. Het zijn heerlijke dessertwijnen, maar ze smaken ook uitstekend bij blauwschimmelkaas en foie gras.