

domaine du Mas Rouge

Appellation / Appellation
AOC Muscat de Frontignan

Propriétaire / Owner : Julien Cheminal

Commune / District : Vic la Gardiole (Hérault)

Situation géographique / Location

Au sud de Montpellier, entre la garrigue et la mer, protégé par le Bois des Aresquiers.

South of Montpellier, between the scrubland and the sea.

Superficie totale en vigne / vines' area : 30 ha

Production annuelle / Annual production

10000 bouteilles/ bottles

Cépage / Grape variety : Muscat à petits grains

Sol / Soil

Jurassique : Argilo-calcaire.

Limestone clay

Vinification / Wine making

Traditionnelle pour rechercher le côté « sucré, mielleux » du muscat de Frontignan. Vendanges manuelles en caisses (mi-septembre), tri des grappes à l'arrivée en cave, sélection parcellaire des vignes les plus âgées (40 ans) et des meilleurs jus pour respecter l'expression du terroir des Aresquiers. Macération pelliculaire à froid. Fermentation lente arrêtée par mutage. Sucres résiduels au minimum pour laisser s'exprimer les arômes.

The grapes are hand-picked in end of September. They are sorted when they arrive at the winery in boxes. Selection of the oldest vines (40 years) and the best juices to enhance the expression of the terroir of Aresquiers. This wine has been made by skin maceration and was slow fermented and fortified with brandy. This wine is matured 3-4 months and has remained on its lees.

Notes de dégustation / Tastings Notes

Vin aromatique, au nez de verveine, tilleuil et fruits cuits. En bouche, belle structure liqueuse où l'on sent bien le raisin surmûris.

Nose of great aromatic richness with verbena, lime and cooked fruits notes. Well balanced marked by overripe grapes.

Température de service / Serving temperature : 10° C

Conseils de dégustation / Food Matching

A accompagner à l'apéritif ou au dessert, ou avec des fromages à pâtes persillées et des chocolats.

To drink as an aperitif or as a dessert. This wine will go with blue cheeses and chocolates.

