



Frontignan Muscat « Terres Blanches » Muscat Sec



Type de vin

Blanc sec



Appellation & Région viticole

Pays d'Oc | Languedoc-Roussillon



Cépages

Muscat blanc à petits grains (100%)



Producteur

Frontignan Muscat à Frontignan (34110)



Commentaire

Plant d'origine grecque, le cépage Muscat Blanc à Petits Grains (dit Muscat de Frontignan) aurait été apporté en Gaule Narbonnaise par les Romains sous le nom d'Apiena Uva "c'est-à-dire raisin qui attire les abeilles". Sa culture apparaît de façon certaine dans les archives au cours du Moyen-Age. A compter du XVIème siècle, la culture du Muscat de Frontignan s'est largement développée sur la commune et profite du dynamisme des ports de Sète et de celui de Bordeaux (où le muscat transite via le Canal du Midi) pour s'exporter dans les pays du nord de l'Europe. Ainsi les frères Flatter, médecins suisses en visite en Languedoc en 1559, relatent-ils : "Frontignan est une petite ville située au bord de l'étang de Thau... C'est dans la banlieue de cette localité qu'on récolte le fameux muscat, connu du monde entier."



Dégustation

Le nez, très élégant et frais, joue sur des notes de fruits blancs et exotiques ainsi que de fleurs. La bouche ample et très aromatique, ne manque ni de rondeur ni de fraîcheur pour une finale bien équilibrée sur des touches citronnées et mentholées. Cet ensemble gourmand s'impose naturellement à l'apéritif. Il accompagne avec bonheur les fruits de mer et les poissons grillés et se marie parfaitement avec la cuisine orientale (tajines, couscous...).



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6