



## Muscat de Frontignan ou Frontignan ou Vin de Frontignan vin doux naturel

Vin doux naturel

### LE PRODUIT

Le vignoble de l'AOP Muscat de Frontignan s'étend sur 2 communes du département de l'Hérault. Le vin produit porte la mention de vin doux naturel. Issu exclusivement de raisins du cépage muscat à petit grain, le vin subit une opération de mutage (ajout d'alcool vinique), stoppant la fermentation lors de la vinification. Cela permet de conserver une partie des sucres naturels des raisins. Grâce à ce procédé, on obtient le si particulier "vin doux naturel" au degré alcoolique minimum de 15°.

### ARÔMES ET SAVEURS

La robe présente des nuances dorées, une teinte or pâle et brillante. En bouche, les vins sont riches aux parfums de fruits exotiques, de menthe et de citron. L'équilibre en bouche allie sucrosité et fraîcheur. Ils sont consommés de préférence dans leur jeunesse. Avec le temps, la robe prend des reflets ambrés et les arômes évoluent vers des notes de miel, de fruits et

d'agrumes confits.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'AOP est bordée par la mer Méditerranée au sud et par le massif de la Gardiole au nord. La présence sur le territoire de ce massif protège le vignoble du vent du nord, tandis que le vent marin tempère les ardeurs solaires estivales et maintient une légère fraîcheur nocturne bénéfique à la culture du muscat à petits grains et à sa maturité.

## UN PRODUIT RECONNU

De nombreux faits historiques jalonnent la vie du Muscat de Frontignan de l'antiquité jusqu'à nos jours. L'appellation "Muscat de Frontignan" est une des premières appellations viticoles reconnues en France et voit le jour officiellement le 31 mai 1936.

### Le saviez-vous

Un homme de lettres, réputé sensible aux plaisirs de la bouche écrit le 19 décembre 1774 aux vigneron, pour solliciter "un envoi d'un petit quartaut du meilleur vin de Frontignan" auquel il accorde la vertu de "lui conserver la vie". Il s'appelait Voltaire.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Situé à l'est de Sète le vignoble est délimité au nord par le massif de la Gardiole, au sud par les étangs et à l'est par le Muscat de Mireval. Il occupe les pentes douces du bas du massif de la Gardiole. Son orientation est sud-est.

Carte

Cliquer sur les liens suivants pour afficher les cartes

[Situation](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de défense du Muscat de Frontignan

---

14 Avenue du Muscat

34112 FRONTIGNAN CEDEX  
BP 136

**N°SIRET :** 77599823000012  
**Président(e) :** RUBIO Thibaut  
**Tél. :** 04 67 48 12 26  
**Fax :** 04 67 43 07 17  
**Mél. :** [odgmdf34@outlook.fr](mailto:odgmdf34@outlook.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Montpellier

---

CA Croix-d'Argent  
697 avenue Etienne Mehul  
34070 Montpellier

**N°SIRET :** 13000270200426  
**Tél. :** 04 67 27 11 85  
**Fax :** 04 67 47 33 93  
**Mél. :** [INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr](mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) LRO Sud de France

---

Siège  
Les Miroirs  
6 Avenue Maréchal JUIN  
11103 NARBONNE CEDEX  
BP 40340

**N°SIRET :** 50373001200021  
**Président(e) :** LAUTIER Guy  
**Tél. :** (33) (0)4 68 65 42 60  
**Fax :** (33) (0)4 68 65 84 79  
**Mél. :** [contact@lr-origine.com](mailto:contact@lr-origine.com)

---

### Source URL:

<https://www.inao.gouv.fr/produit/muscat-de-frontignan-ou-frontignan-ou-vin-de-frontignan-vin-doux-naturel-24379>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_MuscatsduLanguedoc\\_G\\_200804.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MuscatsduLanguedoc_G_200804.pdf)
2. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC\\_MuscatdeFrontignan\\_A\\_200804.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/AOC_MuscatdeFrontignan_A_200804.pdf)
3. <mailto:odgmdf34@outlook.fr>

4. <mailto:INAO-MONTPELLIER@inao.gouv.fr>

5. <mailto:contact@lr-origine.com>