ANTECH

LIMOUX

LE MAUZAC

Un nouvel imaginaire pour la Blanquette de Limoux

How to reinvent the Blanquette de Limoux

LE MAUZAC

par Maison Antech :

Françoise Antech Gazeau est passionnée de Mauzac, ce cépage endémique, purement occitan, qui fait partie de son ADN. Après de longues années de réflexion, celle-ci a logiquement créé la Gamme M le Mauzac, afin de redonner un élan enthousiasmant à ce cépage en voie de disparition.

Françoise ANTECH-GAZEAU is passionate about Mauzac, this endemic, purely Occitan grape that is part of her DNA. After many years of reflection, she has logically created the "M le Mauzac" range, in order to give an enthusiastic boost to this disappearing grape.

ANTECH
LIMOUX

m
LE MAUZAC
ANTECH
LIMOUX
m
BRUT
NATURE
LE MAUZAC
LIMOUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
BLANQUETTE DE LIMOUX
23
m
LE MAUZAC
ANTECH
LIMOUX
m
3.0
LE MAUZAC
LIMOUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
BLANQUETTE DE LIMOUX
23
m
LE MAUZAC
ANTECH
LIMOUX
m
2016
LE MAUZAC
LIMOUX
23
m
LE MAUZAC
ANTECH
LIMOUX
m
ANCESTRALE
LE MAUZAC
LIMOUX
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
MÉTHODE ANCESTRALE
23

Une gamme, quatre vins, quatre illustrations du Mauzac

Le Mauzac est le cépage identitaire de la Blanquette de Limoux, un cépage parfaitement adapté à son territoire et le plus résistant au réchauffement climatique. Pour ces raisons, Françoise a créé M le Mauzac, une gamme de quatre vins effervescents dont chacun donne sa propre interprétation du Mauzac.
Le plus ultime, le **3.0**, une méthode traditionnelle sans aucun sucre ajouté aux 3 stades d'élaboration (vinification, tirage, dosage).
M le Mauzac est ensuite décliné en **Brut Nature** pour les amateurs intransigeants, il est le témoin d'une année avec le **Millésime 2016** et raconte l'histoire du plus vieil effervescent du monde avec la **Méthode Ancestrale.**

One range, four wines, four illustrations of Mauzac

Mauzac is the identity grape variety of Blanquette de Limoux, a grape variety perfectly adapted to its territory and the most resistant to climate change. For these reasons, Françoise has created "M le Mauzac", a range of four sparkling wines. Each one represents the Mauzac its own way.
The most ultimate, 3.0, is a traditional method without sugar added at the 3 stages of the process (winemaking, tirage and dosage). "M le Mauzac" is also declined in Brut Nature for the enlightened wine lovers; then souvenir of a year with the Vintage 2016; and finally tells the story of the oldest sparkling wine in the world with the Ancestral Method.

Antech : de Limoux à M le Mauzac

A six générations de passion pour le vin, se sont ajoutés des années de voyages inspirants, des mois de recherches, des semaines d'expérimentations et d'élaborations pour créer la gamme « M le Mauzac », dont l'ambition est d'être La Blanquette de Limoux de référence : un cahier des charges respecté, une identité retrouvée avec fierté et un cépage ancestral issu de terroirs d'altitude, sublimé par un savoir-faire reconnu.

ANTECH: from Limoux to M le Mauzac

To the six generations of wine passion, we added some more years of inspiring travels, months of research, weeks of experimentation and development to create the "M le Mauzac" range. Its ambition is to become the reference as The Blanquette de Limoux: specifications strictly respected; an identity restored with pride; and an ancestral grape variety from altitude terroirs sublimated by a recognized savoir-faire.

LE MAUZAC

« M Le Mauzac » met en lumière le cépage unique et endémique de Limoux en réinterprétant toutes les facettes de ce qu'il peut offrir de meilleur.
La MAISON ANTECH, familiale depuis 6 générations, est spécialisée dans l'élaboration de Bulles de Limoux, fines, délicates et subtiles.

"M Le Mauzac" highlights the unique and endemic grape variety of Limoux, reinterpreting the best it offers in all its multiple dimensions.
MAISON ANTECH, family owned for 6 generations, specializes in the production of Limoux bubbles, fine, delicate and subtle.

· ÉTIQUETTE

· CONTRE

m
LE MAUZAC

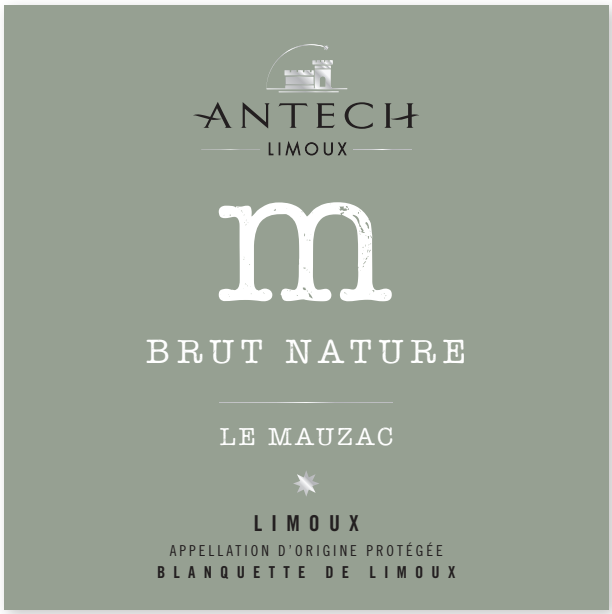
- MUSELET NOIR
- PLAQUE DE MUSELET
  noir/blanc/doré

3.0 sublime la pureté originelle du Mauzac par son procédé unique d'élaboration sans sucre ajouté pendant toute la vinification et le dosage.

"3.0" sublimates the original purity of Mauzac by its unique winemaking process with no sugar added during the whole vinification and dosage.

Issu de nos meilleurs tirages, sans sucre au dosage, notre Brut Nature vous offre toute la fraicheur du Mauzac à l'état brut.

From our best cuvees, with no sugar added at the dosage, our Brut Nature brings you all the freshness of Mauzac in its pure state.



· ÉTIQUETTE

· CONTRE

LE MAUZAC

Avec une sélection de nos meilleures Cuvées et 36 mois de vieillissement sur lattes, nous vous proposons une très haute expression du Mauzac.

With a selection of our best Cuvees aged for 36 months on lies, we offer you a very high expression of Mauzac.

· ÉTIQUETTE

· CONTRE

m
LE MAUZAC

Notre Méthode Ancestrale est savamment dosée en sucre pour un vin délicat et intense qui vous surprendra par sa douceur et sa fraicheur.

Our Ancestral Method is cleverly dosed in sugar to obtain a delicate and intense wine that will surprise you for its sweetness and freshness.

· ÉTIQUETTE

· CONTRE

LE MAUZAC

· CARTON

ANTECH
LIMOUX

Domaine de Flassian Route de Carcassonne
11300 Limoux

Tél: +33 (0)4 68 31 15 88
Fax: +33 (0)4 68 31 71 61
courriers@antech-limoux.com

www.antech-limoux.com

- Françoise ANTECH-GAZEAU