

AOP Blanquette Méthode Ancestrale Doux et Fruité

Familiale et indépendante depuis 6 générations, La Maison ANTECH se consacre à l'élaboration de vins effervescents à Limoux, grand terroir de bulles. Précurseur dans son ancrage régional et dans le renouveau des traditions, la maison ANTECH se distingue par un style affirmé, de l'élégance de ses bulles à l'engagement de son action.



Terroir

Coteaux et terrasses
Argilo-calcaires en pente douce
Climat méditerranéen
Age de vignes : 20 à 40 ans en moyenne

Cépages

Mauzac

Vinification

La fermentation de la Blanquette Méthode Ancestrale est entièrement naturelle et n'a recours ni à la sophistication de l'assemblage ni au vieillissement.

Vendanges exclusivement manuelles du Mauzac en quasi sur-maturité. Apport au vendangeoir en caisse de 300 Kg maximum, pressurage pneumatique immédiat. Après sélection des moûts, la vinification s'effectue en Cuve thermorégulée pour une fermentation à basse température. Les moûts fermentent jusqu'à obtention de 5° d'alcool.

La prise de mousse ou 2ème fermentation s'effectue selon la Méthode Ancestrale sans ajout de sucre et seulement grâce aux sucres résiduels de la 1^{ère} fermentation. Elle se déroule pendant quelques semaines. On dit que le vin prend mousse et atteint finalement 6/7° d'alcool.

Analyses

Degré : 6,5 % vol /

Dégustation : Doux et Fruité

Cette Cuvée propose un goût unique symbole du terroir, des traditions et de l'histoire de Limoux allié à la jeunesse et la pétillante de ce Cru.

Sa robe jaune paille aux bulles virevoltantes et aux reflets scintillants est déjà un appel à la fête. L'attaque en bouche est vive avec la sensation de croquer à pleines dents de la pomme et le raisin. Les senteurs de miel et d'acacia et de poire très mûre apportent la douceur et la volupté des saveurs d'antan. A déguster très frais (5-6° C), sa légèreté et sa fraîcheur conviennent à merveille à l'apéritif ou pour accompagner les desserts aux pommes, crêpes, tartes aux fruits et galette des rois.