

Chardonnay Antech Vin de Pays D'Oc Millésime

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

Sous un climat méditerranéen, nuancée d'influences océaniques, la vigne est cultivée sur un sol argilo-calcaire maigre et peu profond. Le vignoble est implanté en coteaux et terrasses et orienté plein sud.
âge des vignes : 20 à 40 ans environ

Cépages

Chardonnay

Vinification

Pressurage direct, vinification traditionnelle en cuve Inox.
Fermentation avec contrôle constant de températures.
Débouillage au froid pour clarifier naturellement le vin.

Analyses

Degré : 13% vol /

Dégustation : Frais et croquant

Le Chardonnay exprime dans ce vin ses qualités de finesse et d'élégance complexe. Sa vinification particulière fait ressortir les arômes floraux accompagnés d'une touche de fruits exotiques.

A déguster légèrement frais (10°), il accompagne parfaitement poissons et fruits de mer.