

AOP Blanquette de Limoux Cuvée Reserve ANTECH Brut Millésimé

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, Chenin, Chardonnay

Vinification

Méthode traditionnelle. Vendanges exclusivement manuelles et pressurage pneumatique immédiat. Après sélection des jus première fermentation en cuverie inox thermo régulée. Assemblage et prise de mousse sur lattes en caves à températures contrôlées pendant 18 mois en moyenne.

Analyses

Degré : 12 % vol / Dosage en g/l : 10 g/l

Dégustation : Délicat et fruité

Cuvée Millésimée élaborée à partir de nos meilleures Cuvées de Mauzac.

Sa robe jaune pâle aux reflets dorés, bulles fines. Nez : fleurs de printemps et fruits de verger. L'attaque en bouche est harmonieuse vive et ronde, franche et équilibrée.

A déguster frais (7-8 °), sa légèreté et sa fraîcheur conviennent à merveille à l'apéritif ou tout au long du repas.