

AOC Crémant de Limoux Cuvée Elixir Millésimée

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, Chenin, Mauzac, Pinot

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 : 6 g/l

Dégustation : Frais et éclatant

Robe jaune paille, aux reflets blonds et aux fines bulles enivrantes. Nez élégant, délicat et puissant à la fois, exprimant le mariage subtil des notes de miel, de pollen, de fruits confits, le tout agrémenté d'une pointe de minéralité apporté par le chenin. Bouche racée, minérale à la fraîcheur ciselée, elle laisse découvrir toute la longueur d'un mélange harmonieux de poire, de figue fleur et de noisette fraîche. La fin de bouche nette et épurée laisse appréhender la personnalité et le caractère de ce grand vin. Servir rafraîchie 7 à 8 °. Pour accompagner vos moments d'exception.