

## AOP Crémant de Limoux Cuvée Emotion – 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**

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 : 8 g/l

### **Dégustation : Subtil et complexe**

Fruit du mariage des cépages Chardonnay, Chenin, Mauzac et Pinot Noir, ce Crémant de Limoux offre une robe brillante, rosée aux reflets vifs ou s'épanouissent de fines bulles.

Le nez dévoile des notes de fruits rouges et de fleurs de printemps.

La bouche fraîche et gourmande allie élégance et fruit pour accompagner apéritifs et desserts.

A déguster 6°-7°