

## AOP Crémant de Limoux ANTECH Cuvée Eugénie 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

### **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 : Rond et délicat**

Cuvée en hommage à Eugénie Limouzy grand tante de Georges et Rogers ANTECH.

Robe : dorée en brillante animée d'une fine effervescence.

Nez : fin et délicat associant fleurs blanches, notes de grillé et de miel,

Bouche : puissante équilibrée et persistante ou se mêlent fraîcheur et finesse,

Servir rafraîchir à 7-8 °. Accords mets / vins : apéritif, réceptions et mariages, viandes blanches, fruits de mer et poisson.