



## AOP Crémant de Limoux Grande Cuvée 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, sous influence océaniques  
Age des 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 : Vif et élégant**

Robe : jaune léger où évoluent des bulles fines et persistantes. Nez : pain grillé et fraîcheur des agrumes. Bouche : franche et équilibrée, des arômes de pamplemousse très délicats s'associent à une longueur en bouche remarquable. Servir rafraîchie à 7-8°. Accords mets / vins : Apéritif, réceptions et mariages ; viandes blanches ...