



## AOP Crémant de Limoux Grande Cuvée « Oubliée » 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 : 6 g/l

### **Dégustation : Riche et complexe**

Robe : jaune pâle aux reflets dorés. Nez : arômes de pain grillé et d'agrumes.

Bouche : fraîche et longue, marquée par des notes de pamplemousse.

Servir rafraîchie à 7-8°.

Accords mets / vins : Apéritif, réceptions poissons