

## AOC Crémant de Limoux Cuvée Héritage 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 /

### **Dégustation : Intense et racé**

Héritage de 6 générations de vignerons, cette Cuvée concentre toute la complexité, l'intensité et la finesse du savoir-faire de la famille ANTECH.

La robe jaune pâle, aux reflets d'or offre une effervescence enchanteuse. Nez intense déclinant des senteurs délicates de fleurs capiteuses et de pêches blanches avec un soupçon de miel. Bouche à l'effervescence aérienne, fraîche aux arômes d'agrumes pour une finale très harmonieuse et une rare persistance.

Servir rafraîchie à 7-8 °.

A déguster le long repas accompagné d'un poisson à la crème, de fromage ou bien même de délicates viandes blanches, comme une volaille avec sa sauce coco par exemple.