

## AOP Crémant de Limoux Cuvée Pure Emotion – Brut Nature

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 : Brut Nature

### Dégustation : Pur et tranchant

Fruit du mariage des cépages Chardonnay, Chenin, Mauzac et Pinot Noir, cette pure Emotion n'a pas reçu de dosage. Elle a une robe rose pale, aux reflets argent et des arômes subtils de fraise des bois s'associant à une bouche splendide de droiture et élégance.

Vin d'une très grande pureté, parfait pour accompagner apéritifs et coquilles Saint-Jacques. Servie rafraîchie à 7-8°C.