

## AOP Crémant de Limoux Cuvée Tendre Emotion Dry

*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 : 25 g / l

### **Dégustation : Rond et Gourmand**

Fruit du mariage des cépages Chardonnay, Chenin, Mauzac et Pinot Noir. Cette cuvée à la belle robe rose, aux reflets argent, nous laisse découvrir ses bulles fines et élégantes. Le nez de fraise des bois franc et délicat, précède une bouche toute en douceur et gourmandise, révélant des petits fruits rouges gorgés de sucre.

Vin de très grande intensité pour accompagner vos desserts.  
Servir rafraîchie à 7-8°C.